Oecon.
809

Oecon.
809

Oecon.
809

Oecon.
809

Oecon.
809

Oec 809.

Oeconomia. Opera varia oeconomiam domesticam illustrantia A76.

~~Oec. Dom. N. 12.~~

B

Hausbüchlein

für

alle Stände.

Leipzig,
in Kommission bei Georg David Meyer.
1796.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Der Preis ist 4 gute Groschen; wer aber 12 Exempl. zugleich nimmt, erhält sie für 1 Rthlr. 12 gr. und hat sich dieserhalb zu wenden an den

Buchhändler Georg David Meyer
in Leipzig.

Vorrede.

Es fehlt zwar nicht an Sammlungen dieser Art, aber immer noch an einer zweckmäßigen; da jene mehr Künste zur Belustigung und Befriedigung der Neugierde enthalten, und überdies durch ihre Weitläuftigkeit so theuer sind, daß die wenigsten von denen, so in ökonomischen und häuslichen Angelegenheiten am öftersten einen treuen Rath brauchen, sich dieselben anzuschaffen im Stande sind.

Gegenwärtige kleine Sammlung enthält nur solche aus eigener vieljähriger Erfahrung als bewährt gefundene Mittel und Rathschläge, deren jeder, er sey

wes Standes er wolle, in häuslichen Angelegenheiten täglich bedarf.

Darüber, daß die mannichfaltigen Materien nicht nach einer gewissen Ordnung mit einander verbunden sind, erwarte ich eben so wenig einen Vorwurf, als darüber, daß ich nicht bei jeder Materie die Quellen angegeben habe, die ich dabei benutzet.

Uebrigens wird der Beifall gegenwärtiger Sammlung bestimmen, ob diesem ersten Bändchen ein zweites folgen soll.

Leipzig, den 22. Septbr. 1795.

Der Herausgeber.

Inhalt.

1.

Woran man erkennet, daß ein Mensch wirklich tod sey? . Seite 1

2.

Muttermäler zu vertreiben. . 2

3.

Leberflecke zu vertreiben. . 3

4.

Wie man einen guten Essig machen kann. 3

5.

Wie der Essig gut zu erhalten. . 5

6.

Wodurch guter Weinessig vom Bieressig zu unterscheiden. . 6

7. Wie

7.
Wie man sich bei der Ruhr zu verhalten. Seite 6
8.
Regeln bei dem Krankenbesuch. 7
9.
Ein vortreflicher Essig zur Verwahrung gegen ansteckende Krankheiten und giftige Dünste. . . 8
10.
Wie man sich bei dem Gewitter zu verhalten hat. . . 9
11.
Wie man wissen könne, wie weit ein Gewitter von uns entfernt sey. . 10
12.
Wie man sich gegen das Erfrieren der Füsse am besten verwahren könne. . 13
13.
Mittel wider erfrorne Glieder. 13
14.
Wie man die von einer Henne verlegten (vertragenen) Eyer finden könne. 15
15.
Baumfrüchte viele Jahre zu erhalten. 15
16.
Daß das Bier nicht sauer werde. 17
17. Ei-

17.

Citronen aufzubewahren. Seite 17

18.

Wie man an jedem Wintertage natürliche frische Blumen haben könne. . 18

19.

Wie man ohne Kalender wissen kann, wie viel Tage jeder Monat hat. 19

20.

Ohne Kalender zu wissen, ob der Mond im Abnehmen oder Zunehmen sey. 19

21.

Aale zu fangen. . 20

22.

Vortheil bei dem Schlachten eines Aals. 20

23.

Aale lange aufzubehalten. . 21

24.

Aale zu mariniren. . 21

25.

Aale zu räuchern. . 22

26.

Schinken, Speck und geräuchertes Schweinefleisch aufzubewahren. . 23

27.

Stahl, Eisen und Gewehre von Rostflecken zu reinigen. Seite 24

28.

Geräucherte Würste aufzubewahren. 25

29.

Wie man erkennet, ob Schaaffelle von crepirten oder frischgeschlachteten Schaafen sind. , , 27

30.

Auf eine Schachtel oder Kasten mit Dinte zu schreiben, daß es nicht fließet. 27

31.

Mittel kollernde Pferde anzuhalten. 27

32.

Gute Stärke zu machen. , 29

33.

Daß sich ein Heuschober nicht entzündet. 30

34.

Raben und Krähen auf eine lustige Art zu fangen. , , 31

35.

Kalmus mit Zucker einzumachen und damit zu überziehen. , 32

36.

Wälsche Nüsse bis ins Frühjahr frisch und wohlschmeckend zu erhalten. Seite 33

37.

Gänsebraten den ganzen Winter durch zu erhalten. , . 34

38.

Heringe zu mariniren. . 35

39.

Fleisch im Sommer frisch zu erhalten. 36

40.

Gefrorne Eyer wieder herzustellen. 37

41.

Das Alter eines Fisches zu erfahren. 37

42.

Wie man einen Vogel gewöhnen könne, daß er das Futter von einem begehret, und wiederkömmt, wenn man ihn im Freien herumfliegen läßt. , 38

43.

Gutes Pöckelfleisch zu machen. 39

44.

Hamburger Pöckelfleisch zu machen. 40

45.

Getränke bei großer Hitze geschwind abzukühlen. Seite 41

46.

Ausrottung schädlicher Thiere. 42

1. Wespen. 42
2. Ameisen. 42
3. Hamster. 42
4. Schnecken. 44
5. Erdflöhe. 44
6. Ratten. 45
7. Iltisse. 46
8. Kornwürmer. 46
9. Wanzen. 49
10. Maulwürfe. 51

47.

Ein Mittel für das Drücken und Wundreiben der Pferde. 51

48.

Geschwinde geräuchertes Fleisch zu machen. 52

49.

Von Behandlung und Verbesserung des Bieres. 53

50. Mit-

50.

Mittel die Pferde fett zu erhalten, und einige Krankheiten derselben zu heilen. Seite 56

51.

Von den Pferden. 58

1. Von der Pferdezucht. 58
2. Von Fütterung und Behandlung der Pferde überhaupt. 63
3. Krankheiten der Pferde, und Mittel sie zu curiren. 65
   1. Darmgicht, Feirel oder Fiebel. 65
   2. Rappen oder Struppen. 68
   3. Maucken. 69
   4. Wasser- oder Flußgallen. 70
   5. Steingalle. 71
   6. für spröden Huf. 72
   7. Von den Drusen. (Kehlsucht.) 73
   8. der Rotz. 76
   9. die Hartschlechtigkeit. 77
   10. die Lungenfäule. 77
   11. Von der Ruhr, auch Verschlagen oder Verfangen. 78
   12. Von den Würmern. 79

13. Daß ein Pferd, wenn es erhitzet, nicht verschlage. Seite 80
14. Wenn ein Pferd nicht stallen kann. 80
15. Wenn ein Pferd nicht misten kann. 80
16. Wenn einem Pferde der Mastdarm herausgehet. 80
17. Von dem Spat. 81
18. Buchlahm. 81
19. Vernageln. 82
20. Wenn ein Pferd sich etwas in den Fuß getreten. 83
21. Vom Auskötzen. (Verrenken.) 83
22. Vom Tritt auf die Krone. 84

4. Einige Hauptmittel in Krankheiten bei den Pferden. 84
1. Ein Laxier. 84
2. Schweißtreibende Mittel. 84
3. Bleiessig. 84
4. eine Brandsalbe. 85
5. Ein Mittel bei Schäden, die offenes Fleisch haben. 85
6. Mittel wider den Brand. 85
7. Weisser Balsam. 85

52. Mit-

52.

Mittel wider die Zahnschmerzen. Seite 86

53.

Mittel bei anhaltendem Durchfalle. 87

54.

Daß ein siedender Topf, worin Fleisch oder etwas anderes ist, nicht überlaufe. 87

55.

Ein sehr gutes Zahnpulver. 88

56.

Wie Krebse Jahr und Tag aufzubehalten. 88

57.

Den Kaffee zu verbessern. 89

58.

Zwiebeln von ungewöhnlicher Größe zu ziehen. . . 90

59.

Wider das Aufliegen der Kranken. 90

60.

Risse an eisernen Oefen geschwind zu vermachen. 91

61.

Im Frühjahre zeitig Petersilienkraut zu haben. . . 92

62. Daß

62.

Daß einem Pferde das Galoppiren nicht schade. Seite 93

63.

Möhrensaft zu machen. . 93

64.

Bohnen einzumachen. . 94

65.

Grüne Erbsen einzumachen. 95

66.

Saure Kirschen einzumachen. 96

67.

Wider Bienen- und Mückenstiche. 96

68.

Mittel wider das Schielen. 97

69.

Fettflecke aus wollenen Kleidern zu bringen. . . 98

70.

Blaue Flecken aus grünen Tüchern oder seidenen Zeugen zu bringen. 99

71.

Fettflecke aus seidenem Zeuge zu bringen. 100

72. Es-

72.

Essig- oder Weinflecke aus wollenen und seidenen Zeugen zu bringen. Seite 101

73.

Dintenflecken aus der Wäsche zu bringen. 102

74.

Die gelben Eisenrostflecke aus der Wäsche zu bringen. 102

75.

Dintenflecken aus seidenem Zeuge zu bringen. 103

76.

Oel- und Fettflecke aus den Kleidern zu bringen. 103

77.

Flecken von Theer und Wagenschmiere auszumachen. 105

78.

Flecken von Firniß und Oelfarben aus seidenen Zeugen zu bringen. 106

79.

Kaffeeflecken aus den Kleidern zu bringen. 106

80.

Stockflecken aus leinenem Zeuge zu bringen. 106

81. Fle-

81.

Flecken von Wein, Essig und Obst, als Kirschen, Maulbeeren und dergleichen, zu vertreiben. Seite 107

82.

Dintenflecken aus rosenfarbnen seidnen Zeugen zu bringen. . 108

83.

Flecken aus Taffet zu bringen. 108

84.

Bierflecken aus den Kleidern zu bringen. 109

85.

Wetterprophezeihungen. . 109

86.

Blauwasser zu machen. 116

87.

Wider die Verhaltung des Urins. 117

88.

Geräucherte Schinken für Schmeißfliegen zu bewahren. . 118

89.

Schmeißfliegen im Sommer von allerlei Fleische abzuhalten. . 118

90.

Gute Seife zu verfertigen. 119

120. Den

91.
Den Fischen allen widrigen Geschmack zu be-
nehmen. Seite 133
92.
Wie man Butter abkläret, in der man Ku-
chen backen will. . 134
93.
Vom Verhalten bei den Blattern. 136
94.
Von Inokulation der Blattern. - 139
95.
Nüsse einzumachen. . 144
96.
Einige Krankheiten der Schweine, und Mit-
tel dagegen. . 146
a. Die Bräune. 146
b. Das Rankkorn. 147
c. Die Finnen. 148
d. Durchfall. 149
e. Verfangen. 149
97.
Wider das Schwitzen der Hände. 149
98.
Mundleim zu machen. 151
99.
Pergamentleim zu machen. . 152
100.
Fischleim zu machen. . 152

101. Ei-

101.
Elfenbein weiß zu machen. Seite 153
102.
Eyer aufzubewahren. 153
103.
Den Husten zu vertreiben. 155
104.
Weinprobe. 156
105.
Wie man erkennet, ob die Farben der Tücher ächt sind, oder ob sie verschiessen. 158
106.
Blatterflecken zu vertreiben. 159
107.
Feuermäler bei Kindern zu vertreiben. 160
108.
Punsch zu machen. 160
109.
Punschessenz. 161
110.
Anweisung zu Verfertigung guter Schokolade. 161

1. Wo-

1.

Woran man erkennet, daß ein Mensch wirklich tod sey.

Man hat leider! gar viele Beispiele, daß Menschen sind begraben worden, welche nicht wirklich tod waren; sondern nur in starken Ohnmachten lagen. Diejenigen, welche Schlag: Steck: und Blutflüsse, fallende Sucht, Schlaf-Starr: Milzsucht, Mutterbeschwerden, Darmgicht 2c. haben, auch Mütter, die über der Geburt oder gleich darnach gestorben, scheinen oft ganz tod zu seyn, und sind es doch nicht. Ob nun jemand wirklich tod sey, kann man daraus sehen:

1) Wenn ein fauler Todtengeruch vom Leichnam ausgehet. 2) Wenn die Leiche anfängt aufzulaufen und sich schwarzblaue Flecken am Leibe zeigen. 3) Wenn der Körper sich streckt, das heißt, wenn er starr und länger geworden ist, als er im Leben war. 4) Wenn er eiskalt ist und nicht mehr erwärmt werden kann. 5) Wenn er auf das Brennen der Fußsohlen mit einem glühenden Eisen keine Zeichen von Empfindung von sich giebt.

2.

Muttermäler zu vertreiben.

Man nehme ein Stückchen Leinwand, das man mit Heftpflaster bestrichen, und schneide es so groß, daß es 3 Finger breit in der Runde über das Maal gehet. In der Mitte schneide man ein Loch, gerade so groß als das Maal, weder größer noch kleiner, und lege das Pflaster so auf, daß das Maal unbedeckt bleibt. Nun nimmt man ein halb Loth venedische Seife, schabt sie recht fein, vermischt sie mit ein halb Loth fein gepulvertem ungelöschten Kalk, macht mit ein wenig Wasser einen Teig daraus, und schmiert ihn zwei Messerrücken hoch auf das Maal. Den aufgelegten Teig bedeckt man wieder mit einem Heftpflaster, und verbindet es alsdann mit einem Tuche. In 12 bis 14 Stunden kann man darnach sehen. Ist das Maal noch nicht vergangen, so legt man frischen Teig darauf, und ist endlich die Haut rein, so legt man etwas Scharpie mit arcäischem Balsam darauf, und bedeckt es wieder mit einem Heftpflaster, bis die Haut wieder ganz rein und weiß geworden ist. Nur muß man bei dem Gebrauche dieses Mittels genau darauf sehen, daß man mit diesem Teig nicht auch die

die reine Haut um das Maal herum berühre, oder von dem Maale etwas unbedeckt lasse, weil es sonst, wenn auch nur der kleinste Flecken übrig bleibt, wieder wächset.

3.

Leberflecke zu vertreiben.

Man nimmt Otterköpfchen (Porcellana seu cyprea alba minor) und legt eine solche Muschel in eine Theetasse, drückt frischen Zitronensaft darauf, so wird sich die Muschel zu einem weißen Schleim auflösen. Hiermit bestreicht man des Abends die Leberflecke, und wäscht sie des Morgens wieder rein ab.

4.

Wie man einen guten Essig machen kann.

Bei allem Essig, es sey Wein- Bier- Obst- Möhren- Syrop- Honig- oder Zuckeressig, wenn er gut seyn und sich auch lange halten soll, kömmt es vorzüglich auf zweierlei an; auf die Essigmutter, und auf

die Wärme. Die Essigmutter ist dasjenige Mittel, welches die saure Gährung, durch welche der Essig entsteht, hervorbringt, und die Wärme unterhält diese Gährung. Zur Essigmutter nimmt man frischgebackene oder geröstete Brodtrinde, weicht sie in recht scharfen Essig, läßt sie wieder trocken werden, und wiederholt dieses drei- bis viermal. Diese Rinden wirft man in das Gefäß, worinn der Essig angestellt werden soll. Es ist auch gut, wenn das Gefäß vorher mit gutem scharfen Essig ausgespühlt und durchsäuert wird. Nun gießt man den verdorbenen Wein, oder das Bier, das Essig werden soll, darauf. Beides aber, Wein und Bier, muß man vorher aufsieden und wieder abkühlen lassen. In dem Biere kühlt man vorher glühende Eisen ab, damit ihm die Bitterkeit und der Hopfengeschmack benommen wird. Das Gefäß setzt man nun in eine mäßige Wärme, und rüttelt es täglich etlichemal um, bis der Essig sauer genug ist. Je heller der Wein oder das Bier ist, das aufgegossen wird, desto besser und schärfer wird der Essig. Ist er sauer und scharf genug, so zieht man ihn klar von dem Gefäße ab auf Flaschen, und setzt sie, nachdem man sie mit Korkstöpseln verwahrt, in den Keller.

Einen

Einen Theil läßt man mit der Essigmutter in dem Gefäß, welches an einem warmen Orte stehen bleibt. Wenn man nun immer wieder so viel abgekochtes Bier oder Wein nachfüllt, als man Essig davon nimmt, so geht der Essig im Hause niemals aus. Auf eben diese Art kann man auch aus den schlechtesten, sauern und schon halb verfaulten Aepfeln und Birnen einen guten Essig machen, wenn man den ausgepreßten Saft rein ausgähren läßt, bis er klar geworden und ihn dann in mit scharfem Essig wohlausgespühlten Fässern, mit einer Essigmutter, nach obiger Anweisung, anstellet.

5.

Wie der Essig gut zu erhalten.

Die bequemste Art, den Essig aufzubewahren, ist, wenn man ihn in einen gut verzinnten Kessel gießt, ihn über einem schnellen Feuer aufwallen läßt und dann auf Flaschen ziehet. Wer glaubt, daß das Zinn der Gesundheit schädlich sey, kann ihn auch auf Flaschen gießen, solche in einen Topf mit Wasser an das Feuer setzen, und wieder herausnehmen, wenn das Wasser

ein paar Minuten gekocht hat. Dieser Essig wird sich alsdann viele Jahre halten, und an seiner Säure nichts verlieren.

6.

Wodurch guter unverfälschter Weinessig vom Bieressig zu unterscheiden.

Weinessig wird, je länger man ihn kocht, um so stärker; Bieressig aber um desto schwächer.

7.

Wie man sich bei der Ruhr zu verhalten.

Die Ruhr ist nichts anders als ein Durchfall; nur ist sie weit heftiger und gefährlicher als gewöhnlich. Im gemeinen Leben unterscheidet man die rothe und die weiße. Sie sind aber einerley und gleich gefährlich; und der Unterschied ist blos daher entstanden, wenn Blut durch den Stuhlgang mit fortgehet oder nicht. Sie rührt von Erkältung her. Ihre Zeit ist vom Julius an bis in den Herbst. Nichts ist gefährlicher, als wenn man sie stopfen will; man

man darf daher zu dieser Zeit keine öhligte und fette Speisen essen, auch keinen starken hitzigen Wein trinken. Wer stark genug ist und keinen innerlichen Leibesschaden hat, kann auch gleich Anfangs ein Brechmittel brauchen; auch ein Abführungsmittel ist Anfangs gleich nothwendig. Außerdem gebe man dem Kranken recht viel gutes, reifes, saftiges Obst zu essen. Man glaube ja nicht, daß Obst schädlich sey. Man muß vielmehr zu der Zeit, wo die Ruhr herrscht, vieles Obst essen, um sich für der Krankheit zu verwahren. Da sie ansteckend ist, dürfen nicht viele Menschen in einem engen Raum beysammen seyn. Man muß immer frische Luft in die Stube lassen, die aber nicht auf den Kranken stoßen darf, oft Essig auf einem zinnernen Teller über einem Kohlenfeuer abdampfen lassen, dem Kranken oft weiße Wäsche geben, und im Ganzen sehr auf Reinlichkeit halten.

8.

Regeln bei dem Krankenbesuch.

Wenn man einen Kranken besuchen will, so setze man sich, wenn die Krankheit anste-

ansteckend ist, nicht allzunahe an das Bette, auch nicht so, daß einem der Oden oder die Ausdünstung von seinem Schweiße in die Nase oder in den Mund gehen kann; man kaue vorher einige Wachholderbeeren, oder spühle den Mund mit ein wenig Essig aus; gehe nicht in nassen Kleidern zu ihm, deren kalte Dünste ihm schädlich sind; frage ihn nicht zu viel, damit er nicht genöthigt wird, viel zu reden; erzähle nichts, was ihm Schreck, Verdruß oder Kummer verursachen könnte; mache ihm nicht ängstlich wegen seiner Krankheit, sondern erzähle ihm vielmehr etwas, was ihm Vergnügen und Hoffnung zu einer baldigen Genesung machen kann; gebe ihm, wenn er geschwitzt hat, nicht die bloße Hand, und wasche sich hernach die Hände und den Mund.

9.

Ein vortrefflicher Essig zur Verwahrung gegen ansteckende Krankheiten und giftige Dünste.

Man nehme Rauten- und Salbeyblätter, Krausemünze, Wermuth und Lavendel, von jedem eine Handvoll, gieße 2 Kan-

Kannen guten weißen Weinessig darauf, setze es wohl zugedeckt 4 Tage lang an eine warme Stelle, seihe es hernach durch, und fülle es auf Flaschen, die aber wohl verstopft werden müssen. In jede Flasche, die eine halbe Kanne Essig enthält, kann man noch ein halb Loth Campher und ein Loth Wachholderbeeren werfen.

Mit diesem Essig spült man den Mund aus, riecht daran, wäscht die Hände damit, oder nimmt auch etwas auf ein Stückchen Zucker getröpfelt, wenn man zu ansteckenden Kranken gehen will, die Pest, Faulfieber, Blattern oder Ruhr haben, oder sich an solchen Oertern aufhalten muß, wo gefährliche giftige Dünste sind.

10.

Wie man sich bei dem Gewitter zu verhalten hat.

Der Blitz dringt überall durch; und es giebt keinen Ort, wenn er auch noch so fest verwahrt wäre, wo er nicht hinkommen kann. Man ist also an keinem Orte für ihn ganz sicher; doch muß man Folgendes

genau beobachten, wenn man ihn nicht selbst auf sich ziehen will.

1) Zur Zeit des Gewitters stelle man sich ja nicht unter Bäume, an hohe Gebäude oder Thürme. Denn der Bliß geht meistens nach Thürmen, Bäumen oder andern hohen Sachen und läuft an diesen hinunter in die Erde.

Liegt das Haus, worinn man wohnt, auf einem hohen Berge, so thut man sehr wohl, wenn man in die untersten Stuben geht; nur muß keine lange eingeschlossen gewesene Luft darinne seyn.

2) Man vermeide jeden Ort, wo dicke und schweflichte Dünste sind, als: Kirchhöfe, Kirchen, wo Todte liegen, Sümpfe, Viehställe, heimliche Gemächer, Stuben, wo viele Menschen beisammen sind, Waldungen, Eichen rc. An allen diesen Orten sind die meisten Dünste beisammen, die sich mit denen, die in der Luft sind, verbinden, und daher den Bliß dahin leiten können.

3) Man erhitze sich nicht während des Gewitters, denn durch den Schweiß kann man den Bliß an sich ziehen.

4) Man

4) Man unterlasse alle Verrichtungen, die bei starkem Feuer, und daher entstehendem Rauche vorgenommen werden müssen; denn der aufsteigende Rauch kann den Bliz so leiten, daß er das Haus trift.

5) Wenn man sich in einer Stube befindet, so verschließe man nicht alle Oeffnungen; verstattet der Regen nicht die Fenster aufzumachen, so lasse man die Stubenthür offen, damit man nicht erstickt, wenn es einschlagen sollte. Zugluft aber muß sorgfältig vermieden werden, weil der Bliz der Bewegung der Luft folgt, und dadurch in die Stube geleitet wird.

6) Man vermeide, so viel als möglich, sich in der Nähe sehr dichter und metallischer Körper, der Wand, eiserner Stangen, Gitter und Draht, aufzuhalten. Die Erfahrung hat gelehrt, daß der Bliz sich an solche Sachen anhängt und daran fortläuft. Auch ist es rathsam, alles Metall abzulegen, das man bei sich hat, z. B. Schlüssel, metallene Knöpfe u. dergl.

7) Befindet man sich auf freiem Felde, so ist das sicherste Mittel: sich platt auf die Erde zu legen, nur nicht in der Nähe

eines

eines Baumes, sondern in einer Entfernung von wenigstens 10 bis 12 Schritten von demselben. Ist man zu Pferde, oder auf einem Wagen, so muß man auch absteigen, und sich wenigstens 12 Schritte weit davon stellen.

Alle diese Vorsichtsregeln aber sind nur dann nöthig, wenn das Gewitter in der Nähe ist. So lange es in der Entfernung ist, hat man gar nichts zu fürchten.

11.

Wie man wissen könne, wie weit ein Gewitter von uns entfernet sey.

Je länger es währet, ehe wir den Donner hören, nachdem wir den Blitz gesehen haben, desto weiter ist das Gewitter noch von uns entfernt. Können wir in der Zwischenzeit 5 Pulsschläge zählen, so ist das Gewitter noch eine Viertelmeile von uns entfernet; hören wir ihn nach 10 Pulsschlägen, eine halbe Meile. Hören wir ihn erst nach 20 Pulsschlägen, so können wir gewiß seyn, daß das Gewitter über eine Meile weit von uns entfernt ist.

12.

Wie man sich gegen das Erfrieren der Füße am besten verwahren könne.

Wer bei strenger Kälte reisen muß, kann die Füße gegen Erfrieren nicht besser verwahren, als wenn er ein Stück Löschpapier oder Leinwand mit Weingeist anfeuchtet und es um die Füße schlägt, einige Blätter trocken Papier darauf legt und die Schuh oder Stiefeln darüber zieht.

13.

Mittel wider erfrorne Glieder.

So bald man an den erfrornen Gliedern Jucken, Geschwulst oder unterlaufene Flecke spüret, so muß man sie täglich verschiedenemal einige Minuten lang in recht eiskaltes Wasser halten, und Umschläge von Schnee darum machen, ehe sie zum Aufbrechen kommen. Wenn man die Glieder aus dem Schnee oder Wasser zieht, sind sie ganz erstarrt, sie werden aber bald wieder erwärmt. Hat man dieses Mittel nur einigemal gebraucht, so setzt sich die Geschwulst, und die Haut bekömmt Runzeln; wenn man es aber noch 3 oder 4 Tage fortsetzt,

so ziehet sie sich wieder zusammen und wird glatt.

Man kann auch warme Bäder brauchen. Man kocht nämlich die vom Rettig abgeschabte Schale in Wasser, und steckt, so lange es warm ist, die erfrornen Glieder hinein. Man kann sie auch in warmen Urin mit Alaun, oder in warmes Wasser, zur Hälfte mit Weinessig vermischt, oder auch nur über bloßen Essigdampf halten. Nur müssen die erfrornen Theile nach einem solchen Bade vor der Kälte gehütet werden. Gegen die Winterbeulen, die in der Folge entstehen, ist folgende Salbe am besten.

Man nimmt ein Stück Seife, schabt es ganz fein, thut ein Stück frische ungesalzene Butter, von der Größe eines Hühnereyes, und so viel Salz hinzu, als man zwischen fünf Fingern halten kann, gießt hernach frische Milch darauf und läßt diese Mischung über glühenden Kohlen zu einer Salbe kochen. — Diese Salbe legt man mit Leinwand, die man darinne eingetaucht oder damit beschmiert hat, so warm als man sie nur leiden kann, auf die erfrornen Glieder, wiederholt diese Umschläge, so bald sie

nur

nur einigermaßen kalt zu werden anfangen, und fährt damit 16 Stunden ununterbrochen fort. Wenn man nur bei dem Abnehmen der Umschläge eine neue Erkältung verhütet, so kann man gewiß darauf rechnen, daß das Uebel aus dem Grunde geheilt ist.

14.

Wie man die von einer Henne verlegten (vertragenen) Eyer finden kann.

Man darf der Henne, welche die Eyer zu verlegen (vertragen) pflegt, des Morgens oder zu der Zeit, wenn man das Ey bei ihr fühlt, nur den Legedarm mit Salz reiben, so läuft sie, so hurtig als sie kann, nach ihrem Neste, um das Ey zu legen. Man darf ihr dann nur nachgehen, so wird man das Nest bald finden.

15.

Baumfrüchte viele Jahre zu erhalten.

Man nehme ein recht festes trockenes Faß, dessen Fugen so dichte an einander

schlie-

schließen, daß kein Wasser hineindringen kann, lege auf den Boden desselben eine Schicht frischer Blätter von dem Baume, dessen Früchte man aufbewahren will, die aber des Morgens gepflückt worden, ehe der Thau gefallen, breche dann die schönsten, jedoch nicht übermäßig reifen Stücke von diesen Früchten mit dem Stiele ab, wische aber den Staub nicht davon ab, und lege sie Stück für Stück auf die Blätter, wechsele mit einer Schicht Blätter ab, und fahre so fort, bis das Faß voll wird. Doch muß noch eine Schicht Blätter oben darauf kommen.

Nachdem nun das Faß wohl verwahret, bindet man unten Steine daran, hängt es an eine Kette und versenkt es in einem Brunnen so tief, daß das Wasser völlig darüber geht.

Auf diese Art kann man Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen und andere ähnliche Früchte mehrere Jahre lang frisch und schön erhalten, ohne daß sie an ihrem Geschmacke etwas verlieren.

16.

16.

Daß das Bier nicht sauer werde.

Wenn man zu der Zeit, da der Hopfen in der Pfanne anfängt zu sieden, kurz vorher ehe die Pfanne vollgefüllt wird, ein Stück reines weisses Fichtenharz, so groß man es zwischen beiden Händen fassen und halten kann, in kleine Stücken schneidet, und in die Pfanne einzeln herum wirft, und wohl umrührt; so wird das Bier, so von dem Harze nicht das Geringste im Geschmakke annimmt, nie etwas von einem säuerlichen Geschmack bekommen, vielweniger ganz sauer werden. Aus solchem Biere wird auch nie Essig werden, wenn man es auch auf der besten Essigmutter und an einem warmen Orte noch so lange stehen läßt.

17.

Citronen aufzubewahren.

Man legt sie in einen noch ungebrauchten steinernen Topf, deckt ihn mit einer zinnernen Schüssel oder Teller zu und setzt ihn an einen kühlen Ort. Das Wasser aber muß alle 2 Tage ab-, und frisches wieder dar-

auf gegossen werden. Auf diese Art kann man sie wenigstens 6 Monate erhalten.

18.

Wie man an jedem Wintertage natürliche frische Blumen haben könne.

Man schneidet zur Zeit der Blüthe die vollkommensten und reifsten Blumenknospen, welche dem Aufblühen nahe sind, mit einem wenigstens 3 Zoll langen Stengel, mit einer Scheere ab, verklebt den Schnitt mit Wachs, steckt sie in eine Papiertüte, und legt sie in eine Schachtel, die man an einem gemäßigten Orte aufbewahrt. Auf diese Art kann man die Blumen bis in den Winter in ihrer vollkommensten Schönheit erhalten, besonders wenn man die Tüte mit getrocknetem Sande überschüttet und die Schachtel damit ausfüllt. Wenn man nun im Winter davon Gebrauch machen will, so nimmt man das Wachs ab, setzt sie über Nacht in ein Glas mit Wasser, worinne ein wenig Salpeter und Salz aufgelöst worden, und sie wird den andern Morgen in ihrer schönsten Vollkommenheit blühen. Mit Rosen, Tuberosen, Nelken und

und ähnlichen Blumen, kann man diesen Versuch am besten anstellen.

19.

Wie man ohne Kalender wissen kann, wieviel Tage jeder Monat hat.

Der Januar hat 31, der Februar 28, und wenn ein Schaltjahr ist, 29 Tage; will man nun von den 10 übrigen Monaten die Zahl der Tage wissen, so streckt man die Hand aus, schlägt den 2ten und 4ten Finger ein, so daß nur 3 in die Höhe stehen, und fängt nun an zu zählen, März, April, May 2c. Die Finger, so eingeschlagen sind, zeigen Monate an, die 30 Tage, die 3 übrigen aber Monate, die 31 Tage haben.

20.

Ohne Kalender zu wissen, ob der Mond im Abnehmen oder Zunehmen sey.

Man darf sich nur gegen den Mond stellen, und sehen, auf welcher Seite der hohle Einschnitt ist; Ist er zur rechten Hand, so ist

er im Abnehmen; ist er aber zur linken Hand, so ist er im Zunehmen.

21.

Aale zu fangen.

Wenn in einem Garten, oder auf einem Felde, das am Wasser liegt, worinne Aale sind, Erbsen stehen, so kommen die Aale heraus und gehen nach den Erbsen. Wenn man nun glaubt, daß welche darinne sind, so bestreut man den Weg, auf dem sie wieder zurück ins Wasser müssen, mit Asche, und klopft dann mit einem Stocke in den Erbsen herum. Die Aale flüchten nun und schießen zurück nach dem Wasser. Wenn sie aber auf die Asche kommen, so setzt sich an ihre glatte, schlüpfrige Haut so viel davon an, daß sie nicht weiter können, sondern liegen bleiben, und man kann sie mit den Händen ergreifen.

22.

Vortheil bey dem Schlachten eines Aals.

Kein Fisch kostet so viel Mühe zu schlachten, als der Aal. Er gleitet dabei

jeden Augenblick aus den Händen und schlüpft auf die Erde. Wenn man ihn daher bändigen will, so darf man ihm nur einen Feuerstahl oder ein Messer an den Kopf halten oder neben ihm hinlegen, so liegt er ruhig und ohne Bewegung. Wenn es aber wieder weggenommen wird, so tobt er wie vorher.

23.

Aale lange aufzubehalten.

Der Aal hat ein hartes und zähes Leben und erhält sich mehrere Wochen außer seinem gewöhnlichen Wasser. Will man ganz sicher seyn, daß er nicht absteht, so darf man nur in das Gefäß, worinne er steht, etwas Erde thun nnd über das Wasser breitblättrichtes Gras oder Schilf streuen. Auf diese Art kann man sie weit und breit herumfahren, und lange Zeit lebendig erhalten.

24.

Aale zu mariniren.

Man schneidet den Aal, nachdem man ihn geschlachtet, nicht in Stücke, sondern

macht

macht nur hin und wieder einige Kerben, und bratet ihn mit Baumöl, aber nicht mit Salbey, auf dem Roste. Wenn er nun gahr gebraten und kalt geworden ist, legt man ihn folgendergestalt ein. Man legt in ein reines Fäßchen erst eine Lage Lorbeerblätter, Roßmarin, Citronenschaalen und ganzes Gewürz, dann eine Lage Aale, dann wieder eine Lage wie die erste, und fährt wechselsweise damit fort, bis das Fäßchen voll ist. Die oberste Lage aber muß ebenfalls aus Lorbeerblättern und den übrigen Sachen bestehen. Wenn man über alles dieses noch guten Weinessig und Baumöl gegossen, so wird das Fäßchen zugespindet und verpicht. Hernach muß es täglich umgestürzt werden, damit es nicht verdirbt. Wenn das Fäßchen aber einmal aufgemacht wird, so muß der Aal bald verbraucht werden, wenn er nicht unschmackhaft werden soll.

25.

Aale zu räuchern.

Man streift dem Aale erst die Haut ab, dann schneidet man ihn auf und nimmt die Eingeweide heraus, und legt ihn, nachdem

dem man ihn wohl eingesalzen, einige Tage lang in ein Geschirr, in dem man ihn umwenden kann; welches täglich geschehen muß. Nachdem man ihn heraus genommen und ganz rein abgetrocknet hat, so stößt man ihm einen Spieß durch den Kopf und hängt ihn auf, an einem Orte wo nicht zu viel Rauch ist. Der Rauch wird mit Sägespänen und darunter gemengten Wachholderbeeren unterhalten. Wenn er beinahe seine rechte geräucherte Farbe hat, aber noch nicht ganz geräuchert ist, so bindet man Papier um ihn, damit er nicht unscheinbar wird, und läßt ihn also hängen, bis er gut und recht geräuchert ist.

26.

Schinken, Speck und geräuchertes Schweinefleisch aufzubewahren.

Man streuet in einer finstern Kammer 2 Zoll hoch reine büchene Asche auf den Boden, legt Schinken, Speck und geräuchertes Fleisch darauf, streuet wieder 1 Zoll hoch Asche und fährt in abwechselnden Lagen damit fort, so hoch man will. Die oberste Lage muß etwas stärker

ker mit Asche bedeckt werden, als die übrigen. Auf diese Art kann man alles geräucherte Schweinefleisch 8 bis 10 Jahre so erhalten, daß es im letzten Jahre noch eben so gut ist, als im erstern. Man braucht auch niemals darnach zu sehen, denn es kann weder Hitze noch Kälte Schaden thun; nur muß man es, so viel möglich, vor der Luft in Acht nehmen.

27.

Stahl, Eisen und Gewehre von Rostflecken zu reinigen.

Man nimmt Leinöl, Weinsteinöl, Bleyöl, Spicköl, Mandelöl, Terpentinöl, Roßmarinöl und Baumöl, von jedem ein Loth, Capaunenschmalz, Wildkatzenschmalz, Dachsenfett, Klauenfett, Hirschschmalz, jedes ein Loth, gestoßenen Schmirgel und Bimsstein, von jedem 2 Loth, Rosenöl 4 Loth.

Nun läßt man das Wildekatzenfett oder Schmalz in einem neuen sauber glassürten Tiegel zergehen, thut die Oele hinein, schüttet fein gesiebten Hammerschlag dazu, rührt es wohl unter einander zu einer Salbe,

be, und verwahret es in einer Büchse, so fest als möglich. Wenn man nun Rostflekke, so sich auf Stahl oder Eisen befinden, mit dieser Salbe beschmiert, und sie hernach mit einem saubern leinenen oder wollenen Lappen abwischt, so gehen sie hinweg, als wenn sie niemals dagewesen wären. Endlich kann man die Flecken noch mit Zinnasche abreiben. Wenn diese Salbe durch die Länge der Zeit dicke geworden, so kann man sie mit Weinsteinöl wieder erweichen und verdünnen.

28.

Geräucherte Würste aufzubewahren.

Man läßt die Würste nicht so lange im Rauche hängen, bis sie hart werden. Es ist ein sehr gewöhnlicher Fehler, daß man glaubt, die Würste wären nur dann erst gut und genug geräuchert, wenn sie anfangen hart zu werden. Eine Wurst, die im Rauche ausgedorret ist, wird hart wie Holz, und kann nachher nicht verbessert werden. Man lasse sie also nur so lange im Rauche hängen, bis die Schale durch mäßigen Rauch trocken geworden ist. Dann nimmt man sie, wenn sie gleich noch weich sind,

her-

heraus, und hängt sie an einen Ort, wo sie die Zugluft treffen kann. Wenn sie nun durch die Märzluft ihre gehörige Härte bekommen haben, so verwahrt man sie an einem kühlen Orte, bis die Hitze und die Fliegen sich einfinden wollen.

Um sie nun weiter zu erhalten, nimmt man gute trockene Asche, von Büchen- und Eichenholze, siebt sie fein durch, daß alle Kohlen herauskommen, schüttet davon in einen Kasten, daß der Boden 2 Zoll hoch bedeckt wird, und legt sodann die Würste darauf, dann kömmt wieder eine Lage Asche, und wieder Würste, bis sie alle verwahrt sind. Die oberste Lage aber muß aus Asche bestehen. Diesen Kasten setzt man in eine luftige Kammer, doch so, daß der Boden desselben nicht unmittelbar auf der Erde zu stehen kommt, sondern auf einem Lager, damit sich keine Feuchtigkeit in die Asche ziehen und den Geschmack der Würste verderben kann. Auf diese Art kann man sie Jahr und Tag erhalten, daß sie saftig und roth, auch von Milben und Würmern frey bleiben.

29.

Wie man erkennet, ob Schaaffelle von crepirten oder frisch geschlachteten Schaafen sind.

Wenn das abgezogene Fell inwendig rothe Adern hat, so ist es von einem gesunden geschlachteten Schaafe; hat es aber blaue Adern, so ist es von einem crepirten.

30.

Auf eine Schachtel oder Kasten mit Dinte zu schreiben, daß es nicht fließet.

Man nimmt Myrrhen oder Sandarack, stößt es zu Pulver, und reibt den Ort der Schachtel oder des Kastens damit, wo man schreiben will.

31.

Mittel kollernde Pferde anzuhalten.

Man hat schon verschiedene Mittel angegeben, wie scheue, kollrige, durchgehende Pferde nicht nur durch Hemmung der Wagenräder, auch Aushebung der Deich-

sel und Wage, sondern auch dadurch angehalten werden können, daß man vorn an der Brust ein Riemenwerk anbringt und es ihnen, wenn sie durchgehen wollen, in die Beine läßt, damit sie sich darinne verwickeln. Folgendes aber ist allen vorzuziehen. Man schließt nemlich den Pferden, wenn sie durchgehen wollen, mit den Scheuledern plötzlich die Augen. Die Scheuleder werden mit einer Schnur regieret, die durch Ringe oder lederne Schleifen am Stirnriemen, oder auch am Kehlriemen des Zaumes, nebst der Leine bis zur Hand des Kutschers gehet, und die er nur anziehen darf, wenn er nöthig hat, den Pferden die Augen zu schließen. Dieses sehr einfache Mittel ist das zuverlässigste; weil aufgebrachte und in äußersten Affect gesetzte Thiere durch nichts so leicht und so gewiß von ihrer Hitze abgebracht werden können, als wenn man sie ganz unerwartet hindert, denjenigen Sinn zu brauchen, den sie zur gegenwärtigen Handlung am meisten nöthig haben. Nichts ist dem kollernden Pferde so unerwartet als eine plötzliche Blendung.

32.

Gute Stärke zu machen.

Man nimmt 1. Dresdner Metze vom allerbesten und schönsten Weizen, siebet ihn sorgfältig durch, daß nichts Unreines darinne bleibt, schüttet ihn in einen großen Zober, und gießet frisches Brunnenwasser darüber. So läßt man ihn bis auf den Abend stehen, gießt sodann das Wasser ab, und gießet, nachdem er tüchtig unter einander gerührt worden, wieder frisches darauf. Dieses setzt man 14 Tage hinter einander fort, bis der Weizen genug geweicht hat, und sich, wie eine dicke Milch, ausdrücken läßt. Dann drückt man ihn durch ein sauber leinen Säckchen in ein anderes recht reines Geschirr. Das, was man zuerst durchgedrückt hat, thut man in ein besonderes Gefäß; denn dieses giebt die feinste und beste Stärke. Nun drückt man die Masse noch einmal durch, und thut das Ausgedrückte wieder besonders in ein anderes Gefäß; diese Stärke wird schon etwas schlechter. Zuletzt drückt man es noch einmal durch; aus diesem wird nun die schlechteste. Man läßt nun alles, was man durchgedrückt hat, einen Tag stehen, damit es sich setzt, gießt hernach das Wasser ab, und

wie-

wieder frisches darauf; den folgenden Tag wiederholt man es noch einmal. Endlich spannt man ein sauberes Tuch an einem Rahm, scharrt mit einem Löffel die Stärke, jede besonders, darauf, und läßt sie an der Sonne trocknen, so ist sie fertig. Von einer Metze Weizen, bekommt man gewöhnlich 20 Pfund Stärke.

33.

Daß sich ein Heuschober nicht entzündet.

Man stellt eine Tonne, oder anderes Faß, in die Mitte, läßt das Heu herumlegen, und das Faß, wie der Haufen anwächst, herauf ziehen, damit in der Mitte des Haufens eine Art von Rauchfang, gleich einem Schorsteine, von Grund aus aufgeführet werde. Hierinne sammeln sich nach und nach alle Dünste, und steigen, wie der Rauch, oben heraus. Dieses Mittel erhält das Heu frisch, und bewahrt es für aller Dumpfigkeit und dem Entzünden. Man kann es auch bey Strohschobern und Kornhaufen anwenden.

34.

Raben und Krähen auf eine lustige Art zu fangen.

Man nimmt ein Pfund Fleisch, und zerschneidet es in viele Stücke, ohngefähr von der Größe einer wälschen Nuß. Man versieht sich alsdann mit einem Buche Papier, oder mehr, und mit einem Topfe voll Vogelleim und begiebt sich an den Ort, wo man weiß, daß sich viele Raben oder Krähen daselbst versammeln. Alsdann macht man von dem Papiere so viele Düten, als man Stücke Fleisch hat. Zu jeder Düte nimmt man einen ganzen oder halben Bogen, und heftet sie zu mehrerer Vorsicht unten und oben mit einer Nadel zusammen. Darauf legt man ein Stück Fleisch hinein, und bestreicht den Eingang der Düte inwendig mit Vogelleim, legt sie alle in gewisser Entfernung von einander hin, und begiebt sich auf die Seite. Wenn nun die nach diesem frischen Fleische lüsternen Raben mit größter Begierde darüber herfallen, ihren Kopf bis unten in die Düte hineinstecken, um das darinne liegende Fleisch heraus zu langen, mit den Federn aber an dem inwendig befindlichen Vogelleime hängen bleiben, daß sie den Kopf nicht wieder herausziehen kön-

können, mit der Düte in die Höhe fliegen, aber sogleich wieder niederfallen, so kann man sie leicht mit den Händen ergreifen und mit ihnen machen was man will.

35.

Kalmus mit Zucker einzumachen und damit zu überziehen.

Man nimmt im September frische Kalmuswurzeln, schälet die oberste dünne unreine Rinde sauber ab, kocht sie in Wasser weich, um ihnen die widrige Bitterkeit zu benehmen, trocknet sie mit einem Tuche rein ab, und schneidet sie in dünne Scheiben. Man kann sie auch, damit die im Kochen eingesogene Feuchtigkeit herausgehet, beim Ofen oder an der Luft abtrocknen lassen. Alsdann nimmt man geläuterten Zucker, der sich in Fäden ziehen läßt, schüttet den in Scheiben geschnittenen Kalmus hinein, und läßt ihn, unter stetem Umrühren, damit er nicht anbrennt, so lange mit dem Zucker kochen, bis dieser sich an den Rand des Kessels anlegt und trocken wird. Hierauf hebt man ihn vom Feuer, rührt ihn so lange, bis er verkühlet, schüttet ihn

als-

alsdann auf ein Bret, und läßt ihn trocknen.

36.

Wälschnüsse bis ins Frühjahr frisch und wohlschmeckend zu erhalten.

Man packt die Wälschnüsse, wenn sie aus der äußern grünen Schale, und schon so weit trocken sind, daß man die Haut nicht mehr vom Kern abziehen kann, in einem weitläuftig geflochtenen Korbe schichtweise in Sand, und decket Sand darüber, setzet sodann den Korb in den Garten, oder sonst in freie Luft, wo sie dem Regen, Schnee und Frost beständig ausgesetzt sind. Zu Ende des Februars und Anfange des März muß man davon Gebrauch machen, da sie keimen würden, wenn man sie länger liegen ließe. Die Haut läßt sich dann noch ganz bequem abziehen, und der Geschmack ist eben so süß und angenehm, wie im Herbste.

37.

Gänsebraten den ganzen Winter durch zu erhalten.

Die Gans wird um Martini, wenn sie am fettesten und besten sind, völlig gahr gebraten, als wenn sie gleich sollte gegessen werden, auch, wie gewöhnlich, inwendig mit Aepfeln und Beifuß gefüllt. Nachdem der Beifuß und die Aepfel wieder herausgenommen worden, steckt man sie in einen großen steinernen Topf, und gießt durch den Steiß, den man offen gelassen, so viel warmes gut gesalzenes Gänseschmalz darauf, daß der ganze Topf davon angefüllet und die Gans hinlänglich damit bedecket wird. Nun wird der Topf an einen kühlen Ort gesetzt, und das Schmalz ganz darinne gelassen, ohne es anzurühren, oder etwas davon zu verspeisen. Soll die Gans endlich gegessen werden, so setzt man den Topf an das Feuer, damit das Fett zergeht und abgegossen werden kann. Hat man sie endlich in einen Bratofen gesetzt und wieder ein wenig aufbraten lassen, so wird sie noch eben so gut und frisch schmecken, als wenn sie erst den Tag vorher geschlachtet worden wäre. Wollte man sie aber zu lange liegen lassen, bis die Witterung wieder

warm

warm wird, so würde das Fleisch und zwar das zunächst an den Knochen, einen etwas ältlichen Geschmack bekommen. Bis in den März aber kann man sie auf diese Art recht wohl erhalten, und am Futter dadurch nicht wenig ersparen.

38.

Heringe zu mariniren.

Man wässert die Heringe zwei Tage lang, so daß sie jeden Tag frisches Wasser bekommen, dann hängt man sie mit den Schwänzen an einem Stocke auf, und läßt sie einen Tag an der Luft abtrocknen. Hierauf läßt man sie auf einem Rost oder in einer Pfanne in Butter braten. Unterdessen belegt man den Boden eines Topfes, mit Roßmarin, Lorbeerblättern, Citronenschalen und Citronenscheiben, Gewürznelken, ganzem Pfeffer, auch nach Belieben mit etwas Knoblauch, bringt eine Lage gebratener Heringe darauf, auf diese wieder gedachte Species, und fährt wechselsweise so fort, bis der Topf voll ist. Endlich gießt man guten Weinessig darüber. Nach einigen Tagen kann man sie schon genießen.

39.

Fleisch im Sommer frisch zu erhalten.

Wem es an Gelegenheit fehlt, das Fleisch in guten, frischen Kellern aufzubewahren, kann sich folgenden Mittels mit Nutzen bedienen: Man legt Kalb- Schöpsen- oder auch jedes andere Fleisch in abgenommene Milch, und gießt bei kühler Witterung alle 3 Tage, bei warmem Wetter aber alle Tage frische darauf. Das Fleisch muß aber jederzeit ganz davon bedeckt werden.

Auf diese Art kann man das Fleisch nicht nur wenigstens 14 Tage frisch erhalten, sondern es bekömmt dadurch auch einen überaus guten Geschmack. Rindfleisch und Wildpret wird in ein Tuch geschlagen und in einen Kasten mit Sand vergraben, der hernach in eine trockene, kühle und luftige Kammer gesetzt wird. Hier kann man es wenigstens 3 Wochen erhalten und es wird beim Zurichten außerordentlich mürbe.

40.

Gefrorne Eyer wieder herzustellen.

Man legt sie in kaltes Wasser. Dieses ziehet den Frost heraus; und sie bekommen wieder den Geschmack, als wenn sie nie gefroren wären.

41.

Das Alter eines Fisches zu erfahren.

Das Alter eines Fisches ist einzig und allein aus den Schuppen zu ersehen. Es bestehen nämlich die Schuppen aus lauter dünnen, über einander liegenden Platten, wovon sich jedes Jahr eine ueue auflegt. Wenn man nun von einem alten Fische eine Schuppe nimmt und sie durchschneidet, so kann man unter einem guten Vergrößerungsglase die Zahl der Plättchen genau bestimmen. So viele Plättchen nun über einander liegen, so viele Jahre ist der Fisch alt.

42.
Wie man einen Vogel gewöhnen könne, daß er das Futter von einem begehret, und wiederkömmt, wenn man ihn im Freien herumfliegen läßt.

Man schneidet einem jungen Vogel von dem Obertheile des Schnabels ein gutes Stück hinweg. Dieses macht dem Vogel keine Schmerzen, da der Schnabel aus Horn besteht, und das Weggeschnittene wächst mit der Zeit wieder. Nun darf man ihn nur füttern, wie man andere junge Vögel zu füttern pflegt, so wird er sich bald an den gewöhnen, der ihn füttert. Wenn er anfängt zu fliegen, muß man ihn in der zugemachten Stube herumfliegen lassen; da er denn, weil er wegen des verkürzten Obertheils am Schnabel selbst nicht fressen kann, wenn er hungrig ist, allezeit zu seinem Wohlthäter fliegen, und begehren wird, daß er ihm sein Futter in den Schnabel stecke. Ist er hieran vollkommen gewöhnt, so kann man, wenn er ziemlich hungrig ist, ein Fenster in der Stube öffnen, und ihn fliegen lassen, wohin er will. Weil er hungrig ist, fliegt er das erstemal nicht weit, sondern kömmt bald wieder, gewöhnt sich also

an

an den Ort, da er ausgeflogen, und kömmt hernach, wenn ihn hungert, allezeit wieder dahin, und verlangt seine Nahrung.

43.

Gutes Pöckelfleisch zu machen.

Man nimmt ein gutes eichenes Faß, in welches ein halber bis ganzer Centner Fleisch gehet, und brühet es mit Wein- oder Nußlaub und heißem Wasser wohl aus. Dann legt man unten auf den Boden Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, in Scheiben geschnittene rothe Rüben, und bestreuet ihn mit Salz, worunter klein gestoßener Salpeter gemengt worden, auf diese Species eine Lage Fleisch, das man mit Salz, worunter Salpeter gemengt, wohl eingerieben, dann wieder genannte Species; dann wieder eine Lage Fleisch, und fährt wechselsweise so fort, bis das Faß voll ist, und die Species den Schluß gemacht haben. Dann wird das Faß zugespündet, auch wohl am Boden mit Pech vergossen, damit keine Brühe herauslaufen kann, an einen kühlen Ort gesetzet, und täglich umgewendet. Eigentlich sollte das Fleisch, das man einpöckelt, keine Knochen haben, auch nicht vom

Halse

Halse genommen werden, da dieß aber nicht gänzlich zu vermeiden ist, so muß man darauf sehen, daß die größten und besten Stücken unten, diejenigen aber, so Knochen haben, und daher eher verspeißt werden müssen, oben zu liegen kommen. Auf einen Centner Fleisch rechnet man gewöhnlich 2 Kannen Salz und 2 Loth klein gestoßenen Salpeter.

44.

Hamburger Pöckelfleisch zu machen.

Man nimmt gutes Fleisch von einem wohlausgemästeten Ochsen, der wenigstens 6 Jahr alt ist. Das beste Stück dazu ist die Keule, aus der man alle Knochen, auch das in der Mitte befindliche Unschlitt ausschneidet, das übrige Fett aber wird daran gelassen. Nun schneidet man es in beliebige Stücke, je größer, je besser, und reibt jedes besonders gut mit Salz ein. Unter eine Kanne Salz mengt man vorher zwei Loth gereinigten Salpeter, und reibt es damit so lange, als das Salz am Fleische trocken bleibt; wenn es aber anfängt naß zu werden, wird das Fleisch so dicht als möglich in ein Fäßchen gelegt, das vorher

her mit heißem Wasser und Weinlaub wohl ausgebrühet worden. Auf den Boden des Fasses legt man Lorbeerblätter, Roßmarin und Würznelken, welches bei jeder Lage Fleisch wiederholt wird. Zwischen dem Fleische darf kein leerer Raum bleiben, und das Faß muß so voll werden, daß es nur mit der größten Mühe und Anstrengung zugemacht werden kann. Man setzt es dann an einen kühlen Ort, und wendet es täglich einmal um.

45.

Getränke bei großer Hitze geschwind abzukühlen.

Man gräbt in dürrer Erde eine 2 bis 3 Fuß tiefe Grube, setzt das Getränk hinein, welches man abkühlen will, und deckt die Grube wieder mit Erde zu. Dann macht man ein geschwind aufloderndes Feuer von Stroh darüber, welches man 6 bis 8 Minuten unterhalten kann. Wenn die Flamme ausgegangen ist, wird man das Getränk eben so kalt finden, als wenn es in einem Eiskeller gestanden hätte. Denn, indem das Feuer die Oberfläche der Grube er-

erwärmt, so zieht sich die in der Erde vertheilte Kälte mit solcher Heftigkeit gegen die Flasche zu, daß sie das Getränke in wenig Minuten abkühlt.

46.

Ausrottung schädlicher Thiere.

1) Wespen, welche in den Bäumen bauen und sie aushölen, werden am sichersten vertrieben, wenn man zur Nachtzeit ihre Löcher mit Schwefel ausräuchert, oder mit Theer verschmieret. Beydes thut den Bäumen keinen Schaden.

2) Ameisen. Man gießt Wasser in eine Flasche, thut ein wenig Honig hinzu, und setzt sie in den Ameisenhaufen. Sie kriechen der Süßigkeit wegen bald hinein, und man kann sie auf diese Art am besten fangen und todt machen.

3) Hamster. Ein Hamsterbau hat gewöhnlich zwei Eingänge. Der eine geht schrege hinein, und ist der gewöhnliche Eingang, durch welchen sie ihre Nahrung eintragen, und an dessen Ende ihre Vorrathskammern sind. Ein anderes Loch gehet gerade

rade hinunter, in welches sie in der Geschwindigkeit fahren, wenn sie auf ihrem Raube verfolgt werden. Sie stecken auch den Kopf aus demselben heraus, ehe sie ausgehen, und sehen sich erst nach allen Seiten um, ob alles sicher ist. Das beste Mittel, sie zu fangen, ist folgendes: Man verstopft eins von diesen Löchern, und gießt in das andere so lange Wasser hinein, bis er herauskömmt. Wenn das Wasser nicht genug durchdringen will, sondern bald oben stehen bleibt und das Loch voll ist, so ist es ein Zeichen, daß der Hamster sich inwendig verdämmt, und Erde davor gewühlt hat. Man darf daher nur ein wenig warten, bis das Wasser durch die lockere Erde gedrungen ist, und dann noch mehr hineingießen, so wird er endlich, wenn er sich nicht mehr zu retten weiß, und keine Luft mehr bekommen kann, ganz matt herauskommen, daß man ihn mit einem Stocke todtschlagen kann. Trift man sie auf freiem Felde über dem Erdboden, und zwar dann, wenn sie eintragen wollen, so kann man sie mit der Hand fangen, und todt machen, weil sie dann beyde Backen und das Maul so voll haben, daß sie nicht beißen können. Wenn man sie ausgraben will, ohne Wasser in den Bau zu gießen, so

muß

muß man sich in Acht nehmen, daß sie einem nicht ins Gesicht fahren, wenn sie sich zur Wehr setzen.

4) Schnecken. Man streuet fein zerstoßenen Gips, oder auch in dessen Ermangelung Kalk zwischen den Pflanzen. Es muß besonders bei nasser Witterung geschehen, da sie in unzähliger Menge hervorkommen und den Pflanzen Schaden thun. Sie sterben davon in unglaublicher Geschwindigkeit, und dieser Staub thut den Pflanzen keinen Schaden.

5) Erdflöhe. Man nimmt zu 1 Pfund Saamen, den man aussäen will, eine Unze Schwefelblumen, und mischet es wohl unter einander. Diese Mischung läßt man 24 Stunden stehen; nach diesem thut man wieder eine Unze Schwefelblumen hinzu, und läßt es noch 24 Stunden stehen. Endlich wiederholt man dieses noch einmal, so daß innerhalb 3 mal 24 Stunden zu jedem Pfund Saamen eine Unze Schwefel kommt. Am vierten Tage säet man darauf den Saamen, der aber bei der Mischung mit dem Schwefel in einem wohlvermachten Gefäß aufbehalten werden muß. Wenn nun die jungen Pflanzen hervorkommen,

men, wird man mit Vergnügen sehen, daß weder Erdflöhe, noch andere Insekten sich daran machen werden.

Für das sicherste und leichteste Mittel gegen die Erdflöhe, so wie auch gegen die Ackerschnecken, wird die Aufstreuung des zerstoßenen Gipses gehalten. Es geschiehet solche zur Vorsorge gleich auf die noch ganz jungen Feldgewächse, nach oder kurz vor einem Regen, oder wenn die Blätter vom Thau oder Regen noch feucht sind. Die Aufstreuung geschiehet so dick, als man Roggen zu säen pflegt, oder auch noch einmal so dick.

Ein anderes Mittel gründet sich auf die Erfahrung, daß die Erdflöhe die Radiesblätter allen andern vorziehen. Man darf daher nur unter andern Pflanzen Radies säen, so werden sie sich blos an diesen halten, und die andern Kräuter verschonen.

6) Ratten. Man nimmt ein Loth ganz fein gestoßene Krähenaugen, und mengt sie unter etwas Butter oder Schweineschmalz, und stellt es den Ratten hin.

Des-

Desgleichen nimmt man auch 8 Loth weiße Nießwurzel und 2 Loth Läusekraut, stößt es ganz fein, vermengt es mit Weizenmehl, und macht mit Honig und Milch einen Teig daraus. Wenn man nun Kugeln daraus drehet, und sie, nachdem sie trocken geworden, den Ratten hinstellt, so werden sie bald unsichtbar werden.

7) Iltisse. Man darf nur ein Messer auf einem Steine wetzen; dieses Geräusch lockt sie den Augenblick aus ihren Löchern, und man kann sie nun todt schießen oder schlagen.

8) Kornwürmer. Das einfachste Mittel sie los zu werden ist dieses: Man breitet über die Kornhaufen weiße leinene Tücher, und läßt sie über Nacht darauf liegen. Den andern Tag nimmt man sie ab, und schüttet die in unzähliger Menge sich angesetzten Würmer für die Hühner ab, die sie gern fressen. Dieses darf man nur 14 Tage wiederholen, und der ganze Kornboden wird von Würmern gereinigt seyn.

Folgendes Mittel verdient vorzüglich empfohlen zu werden. Man kocht eine hin-

längliche Menge Wasserpfefferblätter mit anderthalb Pfund Salz, zwei bis drei Bündel Knoblauch, mit 12 Eymer Wasser in einem großen Kessel, und besprengt mit dieser Brühe Breter, Balken, Wände, selbst die Kornhaufen. Sobald dieses geschehen, kriechen sie alle aus den Haufen. Man macht mit dieser Brühe auch einen Kreis um den Haufen, über den sie ziehen müssen. Sobald sie aber darüber kommen, werden sie roth, wie gekochte Krebse, und sterben.

Im Wittenbergischen Wochenblatte, Jahrg. 1770. St. 16. Seite 126. wurden folgende Mittel als bewährt empfohlen:

Will man seine Kornböden von Würmern befreit erhalten, so muß man 1) die Böden stets reinlich halten. 2) Das Dach in gutem Zustande erhalten, damit weder Regen noch Schnee auf den Boden kommen und keine Fäulniß durch die Feuchtigkeit entstehen möge. Es ist auch 3) das Durchstreichen der Luft über die Kornboden sehr nothwendig, zu welchem Ende etliche Kappfenster im Dache oder in den Wänden anzubringen, damit bei gutem, trocknem Wetter der Boden gelüftet werden könne.

4) Darf

4) Darf das Korn nicht zu hoch auf die Böden über einander geschüttet werden. Es erhitzet sich hierdurch leicht, wird dumpfigt, und giebt dem Ungeziefer Gelegenheit. Wird es aber ja, aus Mangel des Raums, etwas zu hoch aufgeschüttet, so muß es desto öfterer umgerührt, und auch zugleich gelüftet werden.

Nachdem dieses alles genau beobachtet worden, und das Korn dennoch von Würmern angefressen wird, so sind folgende Mittel zur Vertreibung dieser Insekten bewährt gefunden worden.

Man nimmt ein starkes Bündel Wermuth, ein halbes Dresdner Viertel Hopfen, und eine gute Hand voll Knoblauch. Der Knoblauch wird zerschnitten, und nebst den übrigen Stücken in einen Kessel gethan, ohngefehr eine Tonne Wasser darauf gegossen, und nun läßt man alles mit einander eine gute Stunde kochen. Das abgekochte Wasser, nachdem es erkaltet, wird durch ein Sieb in einen Zober gegossen, das Rückständige ausgedrückt, und etliche Maas guter Bier- oder Branntweinessig, nebst einer halben Metze Kochsalz hinzugethan. Dieses alles wird durch einander gerührt, und der Korn-

boden

boden so wie die Kornhaufen damit besprengt; das Korn wird alsdann fleißig umgerührt, gelüftet, und nicht zu hoch über einander geschüttet, damit es sich nicht erhitze.

Auf eine andere Art. — Nimm 10 Maas Wasser, koche darinn eine gute Handvoll grünes wälsches Nußlaub, seihe es ab, und zerlasse in diesem Wasser 4 Pfund Kochsalz, besprenge damit das Korn, den Boden und die Wände, rühre das Korn wohl durch einander, und stecke hie und da in das Korn eine neue Schindel, oder Späne, worauf die Würmer kriechen, um sich zu retiriren. Man streicht sie sodann mit einem Flederwische in ein Gefäß mit Wasser, und tödtet sie.

9) Wanzen. Die Wanzen halten sich meistentheils in den Bettstellen, und andern hölzernen Bekleidungen auf. Rauch und ein übler Geruch sind die besten Mittel, sie daraus zu vertreiben. Wenn man daher Blutigel, nachdem man sie todt gemacht, auf glühende Kohlen legt, so ist ihnen dieser häßliche Geruch so unerträglich, daß sie darnach aus allen Fugen hervorkriechen, und man kann sie mit leichter Mühe tödten.

Dieß Mittel muß aber mehrere male wiederholt werden, wenn man davon gänzlich befreit seyn will.

2) Als ein bewährtes Mittel ist folgendes zu empfehlen. Man nimmt ein Nößel höchstrectificirten Weingeist, eben so viel Terpentinöl, mischt beides unter einander, und thut eine halbe Unze kleine Campherstückchen hinein, die sich in wenig Minuten auflösen. Man reibt und bestreicht nun mit einem Schwamm oder Bürste das ganze Bette, worinnen Wanzen stecken. Sowohl Wanzen als Brut werden dadurch augenblicklich getödtet.

3) Wenn man frisch geschabtes Ellernholz in die Betten legt und zugleich mit den Blättern räuchert, so verschwinden sie augenblicklich. In Bettstellen von diesem Holze wird nicht leicht eine Wanze kommen.

4) Gleiche Theile Scheidewasser, grüner Vitriol und frische Rindergalle unter einander gemischt, und die Fugen tüchtig damit bestrichen, tödtet sie im Augenblick, und zerstöret auch die Brut.

10) Maulwürfe. Das einzige und beste Mittel, dieses den Gärten und Feldern so schädliche Insekt los zu werden, ist, in die Maulwurfsgänge todte Krebse zu stekken. Der Geruch davon vertreibt sie aus der ganzen Gegend.

47.

Ein Mittel für das Drücken und Wundreiben der Pferde.

Man nimmt Alaun 1 Pfund, Kupferwasser $\frac{3}{4}$ Pfund, Salmiak für 1 gr., Grünspan für 1 gr., und einen Löffel voll guten Weinessig, thut alles zusammen in einen neuen Topf, setzt ihn über gelindes Kohlenfeuer, und rühret es fleißig um, bis alles zerschmolzen und am Topfe sich wie ein Stein angesetzet hat. Dann nimmt man es vom Feuer, zerschmeißet den Topf und hebet den Stein zum Gebrauch trocken auf. So nun ein Pferd Schaden bekömmt, nimmt man davon ein Stückchen einer wälschen Nuß groß, löst es in einem Glase frischen Brunnenwasser auf, seiget es durch ein reines Tüchlein, wäschet den Schaden oder die Wunde täglich zwei- bis dreimal

mit diesem Wasser aus, und leget ein darein genetztes Läppchen darüber, so lindert es die Hitze und Geschwulst, lässet kein faules Fleisch wachsen, und heilet unvergleichlich. Man hat es auch in verschiedenen frischen Wunden bei Menschen sehr gut befunden.

48.

Geschwinde geräuchertes Fleisch zu machen.

Will man von einem Ochsen, der noch vor drei Tagen gelebt hat, schon am vierten Tage geräuchertes Fleisch vorsetzen, das besonders wohlschmeckend ist, so besteht das ganze Kunststück darinn. Man zerläßt so viel Salpeter im Wasser, als man sonst zur Einsalzung eines Stückes Rindfleisch Salz nimmt. In diesem Wasser kochet man das frische Rindfleisch langsam, und wendet es öfters um. Dieses Kochen muß aber etliche Stunden dauern, bis alles Wasser verraucht ist. Wenn das Stück Rindfleisch nicht gar zu groß und dick ist, gehet die Sache desto besser von statten. Dann hängt man das so gesalzene Fleisch nur 24 Stunden in den Rauch, so erhält es schon eine solche Härte, sieht inwendig vor-

vortrefflich roth aus, und schmeckt so gut, daß man glauben sollte, es sey das beste Hamburger geräucherte Rindfleisch, habe lange Zeit im Pöckel gelegen, und lange im Rauche gehangen. So geschwinde kann man zum geräucherten Fleische kommen; und was das Beste ist, so kann man es auch im Sommer haben, wo es sich sonst schlecht räuchern läßt, und man doch gern zur Abänderung zuweilen geräuchertes Fleisch zu haben wünscht.

49.

Von Verbesserung und Behandlung des Bieres.

Wenn das Bier, nachdem das Faß angesteckt worden, frisch bleiben und einen guten Geschmack behalten soll, so hängt man einen Büschel Odermennige hinein, und es wird frisch bleiben. Wenn es aber lange dauert, ehe das Faß abgezapft wird, so muß man alle 6 Tage einen frischen Büschel hinein hängen.

Daß das Bier nicht kanicht werde, thut man 2 oder 3 Hände Salz, das man vor-

vorher in einer Pfanne glühend gemacht, in das Faß, verspündet es, und läßt es 8 Tage ruhen. Ist der Kahn aber schon in das Bier gekommen, so hängt man Eiternesseln hinein, welche alles Unreine an sich ziehen, und wiederholt es so oft, bis das Bier wieder klar wird.

Wenn das Bier sauer geworden, schüttet man Hefen von demselben Biere, worunter man gestoßenen Weitzen gemengt, in das Faß; oder man hängt den zerstoßenen Weitzen in einem leinenen Tuche mitten in das Faß.

Das gewöhnlichste Mittel, das Bier zu verbessern, wenn es sauer geworden, ist dieses: Wenn man zu einem Viertel Bier ein halb Pfund gute Kreide, und eine Hand voll Salz nimmt, beides unter einander wohl stößt, und in einer Pfanne heiß werden läßt, alsdann eine Maaskanne reines Brunnenwasser darauf gießt, und hernach alles zusammen, nachdem man es wohl durch einander gerührt, in das sauere Bier gießt, es mit einem Stocke im Fasse wohl umrührt, und stehen läßt, so bekömmt das Bier seinen ersten guten Geschmack wieder. Dieses ist aber von keiner

Dauer,

Dauer, und das Bier muß bald verschenkt werden. Besser ist folgendes Mittel:

Man läßt Hopfen, 1, 2 auch 3 Metzen, nach der Größe des Fasses, mit Wasser oder auch Bier, und zwar so lange kochen, bis die Kraft des Hopfens ganz ausgesogen ist, dann seihet man das Bier aus dem Hopfen wohl aus, und mischt gestoßene Wachholderbeeren, Lorbeeren und Salz hinein. Nachdem man es abkühlen lassen, wird es in das Faß gegossen, nachdem man vorher so viel Bier abgezapft hat, als man von dem Hopfenbier hineinfüllen will, wohl umgerührt und gut verspündet. Wenn es etliche Tage so gelegen hat, wird das Bier mild und gut, auch viel wohlschmeckender und stärker davon werden.

Wenn das Bier, etwa durch Fahren, trübe geworden, darf man nur eine Handvoll gebranntes Salz in ein wenig Wasser zergehen lassen, und dann eine halbe Kanne in das Faß gießen und es über Nacht ruhen lassen. Das Bier wird ganz helle und lauter davon werden.

Will man, daß ein Bier bald aufstoßen soll, so nimmt man davon fünf oder

sechs

sechs Kannen, macht sie in einem Kessel warm, doch so, daß es nicht siedet, und gießt es wieder in das Faß, so wird es bald aufstoßen.

Oder man nimmt nur rein gemahlenes Malz, thut es in ein reines Gefäß, gießt Bier darauf, rühret es wohl durch einander, und schüttet es in das Faß, so wird es eben auch bald aufstoßen.

Man kann auch von einem frischen Rettig ein Stückchen nehmen, es viereckigt schneiden und an einem Faden in das Faß hängen, so wird das Bier auch gut darnach stoßen. — Auch kann man gemahlnes Malz in der Absicht in ein Tüchelchen binden, und es in das Faß hängen.

50.

Mittel, die Pferde fett zu erhalten, und einige Krankheiten derselben zu heilen.

Alle Dänen, die Pferde besitzen, suchen zu der Zeit, wenn die Nesseln wachsen, diejenigen, die am stärksten stechen, und sammlen sich von ihren Saamen einen

guten Vorrath. Einen Theil davon trocknen sie an der Sonne, den andern in Oefen, wiewohl es besser ist, wenn alles an der Sonne getrocknet wird. Wenn der Saamen recht trocken ist, so wird er zu Pulver gemacht, und von diesem Pulver mengen sie eine hohle Hand voll unter den Hafer, womit sie des Morgens, wie auch des Abends das Pferd füttern. Dieser einzige Umstand macht die Pferde fett und das Haar derselben glänzend. Ein Mittel, das mit gar keinen Kosten verbunden ist, indem jedermann die Nesseln bekommen kann.

Wenn ein Pferd verwundet worden, und eine starke Entzündung dazu geschlagen ist, so haben die Dänen ein sicheres Mittel, die Hitze heraus zu bringen. Sie nehmen Thon, und weichen ihn wenigstens 12 Stunden lang in starkem Essig ein. Hernach nehmen sie ihn wieder heraus, und legen ihn auf die Wunde, davon sich denn in kurzer Zeit die Geschwulst gänzlich verlieret. Die Versuche, die damit gemacht worden, haben allezeit den glücklichsten Erfolg gehabt. Kein Schmid, er mag auch noch so berühmt seyn, kann sich rühmen, dergleichen Krankheit so leicht, so geschwin-

de und mit so wenigen Kosten heilen zu können.

Wenn den Pferden die Mandeln im Halse entzündet sind, so nehmen die Dänen Pulver von Bergsellery, zwei Loth Huflattig und ein Loth Kümmel- oder Anispulver. Dieses alles weichen sie ein in ein Maas weissen Wein, und gießen es dem Pferde vermittelst eines holen Horns in den Hals. Hierauf wird es eine oder zwo Stunden Schritt für Schritt herumgeführt, dabei es zuweilen ein wenig angetrieben und dahin gesehen werden muß, daß es falle oder miste. Nachher wird es in den Stall geführt und darf nicht eher als nach 3 bis 4 Stunden gefüttert werden.

51.

Von den Pferden.

1) Von der Pferdezucht.

Eine Stute, die man belegen lassen will, muß wenigstens 4 Jahre, und der Hengst, der sie bespringt, nicht unter 5 Jahren alt seyn, weil da ihr eigenes Wachsthum noch nicht vollendet ist.

Die

Die beste Beschälzeit ist das Frühjahr, und zwar die beiden Monate April und May. Die Herbstzeit ist untauglich, weil das Fohlen, da die Stute 11 Monat und 10 Tage trägt, im Herbste fallen, und wegen Mangel des Grases oft darben und von der Mutter schlechte Milch bekommen würde.

Um gewiß zu seyn, daß die Stute belegt worden, läßt man sie nach 9 Tagen noch einmal, und nach fernern 9 Tagen zum 3ten male vom Hengste bespringen. Sobald die Stute trächtig ist, darf man sie nicht zu übermäßiger Arbeit anstrengen und muß sie dabey gut füttern.

Wenn das Fohlen geworfen, so bestreuet man es mit Salz, damit es die Mutter gern belecke und es dadurch liebgewinne. Der Mutter gebe man etwas Brod mit Wein befeuchtet zur Stärkung. Nach 14 Tagen kann man das Fohlen mit der Mutter auf die Weide laufen lassen.

Wenn das Fohlen 5 oder 6 Monat alt ist, so kann man es von der Milch absetzen. Thäte man es früher, so bliebe das Fohlen zu schwach; thäte man es später, so würde die Mutter darunter leiden.

Man

Man bringt es nun in einen besondern Stall, und steckt ihm Heu vor, einige Wochen tränkt man es noch mit lauem Wasser, worinn Kleyen oder Mehl gemengt. Kaltes Brunnenwasser darf man ihm aber ja nicht geben.

Das Euter der Mutter muß täglich wohl ausgemolken werden, auch muß man darauf sehen, daß sie nicht bis an das Euter in das Wasser geritten wird.

Wenn das Fohlen 6 Monat alt ist, muß es mit einer Unze Spießglas ausgereiniget werden. Man streut des Morgens eine halbe Unze, und des Abends wieder eine halbe Unze auf das Futter, oder vermischt es mit Heublumen und giebt es ihm vor.

Am besten wird ein Fohlen zunehmen, wenn man es auf die Weide gehen läßt, wo es sich sein Futter selbst suchen und dabei recht herumspringen kann. Auch im Stalle muß man es in einem geräumigen Verschlag frei herumgehen lassen, Krippen und Raufen aber, so wie es wächst, immer etwas höher machen, damit es den Kopf hoch tragen lernt.

Aeußerst schädlich ist es, wenn die Pferde stark auf die Weide hingeritten werden; man muß sie daher stets langsam hinreiten, damit sie ganz gemächlich hinkommen, und ohne Schaden fressen können. Bei stark gefallenem Thau, bei Reif und Nebel muß man sie nicht zu früh auf die Weide bringen, sondern warten, bis die Sonne die schädlichen Dünste weggenommen hat. Auch des Abends muß man sie vor Sonnen-Untergang nach Hause bringen, damit sie nicht das vom Abendthau befallene Gras fressen. Auch muß man darauf sehen, daß sie, wenn sie auf der Weide gehen, keine Holzäpfel fressen; sie verursachen ihnen allerlei Krankheiten, und machen, daß die Stuten verwerfen.

Neben der Weide bekommt das junge Fohlen im Stalle Heckerling, worunter gutes Heu geschnitten wird. Hat es seine 12 Zähne, so giebt man ihm, neben der Weide und Muttermilch, etwas Haber. Doch muß ihm dieses harte Futter nur mäßig gegeben, und stark mit Heckerling vermischt werden, der klar und fein geschnitten seyn muß, damit es ihn leicht verdauen kann.

Junge Pferde dürfen nicht eher eingespannt und zur Arbeit angestrengt werden, bis sie völlig ausgewachsen sind, und die gehörigen Kräfte erlangt haben. Dieß geschieht mit dem vierten Jahre. Solche Pferde werden dann nicht nur weit stärker, als andere, die früher gebraucht worden sind, sondern werden auch weit älter. Daher kommt es eben, daß man unter den Bauerpferden so viele elende und Krüppel findet, weil sie in der Jugend zu früh und zu sehr angestrengt worden, wovon sie einen holen Rücken und hinten krumme Beine bekommen, und auch auf den vordern Füßen bald stumpf werden.

Das Wallachen der Hengstfohlen, wird gewöhnlich schon vorgenommen, wenn sie 2 Jahr alt sind. Da sie nun dadurch von ihrem natürlichen Stolz und ihren Kräften viel verlieren, so wäre es weit besser, wenn es erst im 4ten Jahre geschähe, weil sie hernach immer etwas von der Stärke und den Vorzügen ihres Geschlechts behalten.

---

2) Von Fütterung und Behandlung der Pferde überhaupt.

Um die Pferde fett zu erhalten, ist nicht nöthig, daß sie übermäßig gefüttert werden, wenn es nur mäßig und in gehöriger Ordnung geschiehet. Dazu gehört, daß sie immer zu einer gewissen Stunde ihr Futter bekommen. Im Sommer nehmlich früh von 4 bis 6, oder auch noch früher, im Winter von 5 bis 7 Uhr. Haben sie eine Stunde lang gefressen, und ein oder auch zwei Futter und darauf Heu verzehrt, so läßt man sie eine halbe Stunde stehen, und giebt ihnen dann zu saufen.

Krippen und Raufen müssen stets rein gehalten, auch Haber und Heu von allem Staub und Koth fleißig gereiniget werden; sie bekommen sonst heftige und gefährliche Drusen.

Ordentliches Putzen und Striegeln der Pferde ist halbe Fütterung. Auch müssen ihnen die Augen mit kaltem Wasser fleißig ausgewaschen werden.

Der Stand muß immer rein gehalten und ausgekehrt werden, und so eingerichtet seyn,

seyn, daß der Harn durch die Bruchhölzer durchziehen und unten ablaufen kann. Denn sie bekommen Mauken und andere Krankheiten an den Füßen, wenn sie naß und tief im Kothe stehen.

Wenn sie von der Arbeit in den Stall kommen und erhitzt sind, so muß man ihnen nicht gleich zu fressen geben, sondern sie erst, wenigstens eine Viertelstunde, stehen und auskühlen lassen. Noch weit weniger darf man ihnen gleich zu saufen geben. Es behaupten zwar Viele, daß es ihnen nichts schade, wenn man ihnen vorher ein wenig Heu zu fressen gegeben, und sie nachher wieder zur Arbeit scharf anhält; allein diese Behauptung ist ganz falsch. Denn die Lunge ist, wenn sich das Pferd erhitzt hat, voll Luft, warm und ausgespannt; wenn nun das kalte Wasser hinein kommt, so geräth das Blut in Stockung, es entsteht Entzündung in den Lungen, und endlich die Lungensucht, daran denn die Pferde stark röcheln, husten und bald sterben. Es dürfen auch überhaupt weder junge noch alte Pferde mit kaltem Wasser getränkt werden, sondern das Wasser muß immer etliche Stunden lang, in einem reinen Zober, im Stalle gestanden haben. Man wirft auch gern ein wenig

Heu

Heu hinein, damit das Wasser seine Härte verliere, und auch, weil sich die Pferde dann nicht leicht übersaufen. Um dieses zu vermeiden, muß man auch während dem Saufen die Pferde öfters vom Wasser wegziehen.

Beim Beschlagen der Pferde muß Vorsicht angewendet und darauf gesehen werden, daß nicht zu oft beschlagen, nicht zu lange damit gewartet, nicht tief ausgewirket, der Huf nicht geraspelt, das Eisen genau auf den Huf gepaßt und sorgfältig aufgeschlagen werde.

3) Krankheiten der Pferde und Mittel sie zu curiren.

1. Die Darmgicht, oder die sogenannte Feivel oder Fiebel.

Den Sitz dieser Krankheit sucht man gemeiniglich am hintern Theile der Kinnbacken, gerade unter den Ohren, und man glaubt sie durch heftiges Quetschen, Kneipen mit Zangen, Schlagen mit Hämmern und andern ähnlichen gewaltsamen Mitteln curiren zu können.

Es ist aber diese Krankheit eigentlich nichts anders, als eine Windkolik; es ist dem damit befallenen Pferde der Leib aufgetrieben, es leidet die heftigsten Schmerzen, und sucht sich durch Niederwerfen und Wälzen Linderung zu verschaffen.

Die Ursachen davon sind, entweder verhaltene und sich ausdehnende Luft in den Gedärmen, welches bei Koppern häufig der Fall ist, oder auch das Beissen der Würmer, die die Pferde bekommen, wenn sie Erbsen- und Wickenstroh, oder eingequellte Wikken und Erbsen, oder auch jungen Klee, Futterrüben und dergleichen fressen. Auch kann eine Entzündung oder sonst eine reizende Materie in den Eingeweiden die Ursache seyn, welches man daraus siehet, daß das Pferd dick und aufgelaufen ist.

Wenn der Leib nicht sehr hart ist, giebt man dem Pferde laulichte Klystiere von Wasser und Salz, oder Wasser und Seife, welches aber oft und wohl alle Stunden wiederholt werden muß. Durch diese Klystiere gehen, wenn es eine Windcolik ist, die den Schmerz in den Gedärmen verursacht, viele Winde fort, und dadurch wird das kranke Pferd auf einmal von der soge-

nannten Feivel befreit. Ob es hierauf nun schon wieder ganz gesund zu seyn scheint, so kann sich das Uebel leicht gar bald wieder einfinden, wenn weiter keine Mittel dagegen gebraucht würden. Man giebt daher den Tag nach gehobener Darmgicht dem Pferde alle 5 Stunden 8 Loth Englisch- oder Bittersalz, in Wasser aufgelöst, ein, damit die in den Gedärmen noch vorhandene Materie aufgelöst und abgeführt werde.

Ist aber der Leib stark aufgetrieben und hart, und das Pferd sehr warm, so giebt man ihm Klystiere von Wasser mit Leinsaamen oder Kleyen abgekocht, mit Baumöl oder Leinöl, gießt ihm auch alle 2 bis 3 Stunden ein Pfund Baumöl, oder noch besser, frisches Leinöl ein.

Auch ist es in diesem Falle gut dem Pferde zur Ader zu lassen. Oefters geschieht es auch, daß ein Pferd bei der Darmgicht nicht harnen kann; dafür ist das beste Mittel, wenn man das kranke Pferd in einen Schaafstall führet, den darinn liegenden Mist etwas aufgräbt, und das Pferd darauf hinstellt; die starke Ausdünstung wird das Harnen bald befördern.

In jedem Dorfe sollte der Schmidt Klystiersyritzen verschiedener Größe haben, um in Nothfall davon Gebrauch machen zu können.

2. Rappen oder Struppen.

Die Rappen sind Grinde an der Kniekehle, die Struppen an den Fesseln. Sie entstehen blos davon, wenn die Pferde an den Füßen nicht rein gehalten werden.

Man braucht dagegen innerliche blutreinigende Mittel, schont das Pferd so lange, und hält es in der Streu reinlich, läßt ihm auf beiden Schrankadern hinlänglich Blut heraus, und schmiert den schadhaften Theil, nachdem man die Haare daselbst weggeschoren, mit folgender Salbe:

Man reibt 4 Loth Quecksilber, wozu man etwas Terpentin gethan, in einem steinernen Gefäß so lange, bis es sein glänzendes Ansehen verloren hat; dann reibt man 4 Loth Schweineschmalz darunter. Diese Salbe legt man so lange auf, bis sich ein Schorf aufsetzt, der hernach von selbst wieder abfällt.

Auch kann man sich folgender Salbe bedienen:

Man nimmt Eibischsalbe, Pappelsalbe und Lohröl, von jedem gleich viel.

3. Maucken.

Diese entstehen ebenfalls aus scharfen Feuchtigkeiten, die sich in die Füße ziehen. Die Geschwulst ist größer wie bei den Rappen oder Struppen, und zeigt sich nur zwischen den Fesseln mit einem Schorf, hat meistentheils Eiter, und bricht öfters auf. Diese Krankheit entsteht auch nur, wenn die Pferde im Miste und in tiefen Ställen, wo der Urin nicht ablaufen kann, mit unreinen Füßen stehen müssen.

Man schlage dem Pferde 24 Stunden hinter einander alle Stunden frischen warmen Kuhmist 2 bis 3 Finger dick mit einem alten Lappen um die Füße, und gebe ihm während der Krankheit kein grünes Gras zu fressen.

Oder man lasse dem Pferde am Halse zur Ader, wasche den Schaden täglich 3 bis 4 mal mit Blauwasser, das man warm gemacht hat, und laxire es.

Sollte

Sollte die Krankheit dadurch noch nicht gehoben seyn, so brauche man folgende Salbe: Altheesalbe, Pappelsalbe, Johannisöl, weiß Lilienöl, Regenwurmöl, jedes 2 Loth, zu einer Salbe vermischt.

4. Wasser- oder Flußgallen.

Die Wasser- oder Flußgalle ist ein fetter, weißer Höcker an den Knieen des Pferdes, der voll gelber Materie ist, und endlich zu einem harten Knorpel wird. Man muß ihn ohne Bedenken mit einer Lanzette öffnen, und des Morgens und des Abends frischen Eyerdotter in die Wunde streichen, bis keine Feuchtigkeit mehr heraus läuft, und sie von selbst zuheilt. Der Schnitt darf aber nicht zu klein, sondern muß wenigstens einen Zoll lang gemacht werden, damit die Wunde nicht sobald zufällt, sondern einige Tage offen bleibt und das scharfe Gewässer gänzlich herauslaufen kann. Man muß allezeit ein Stückchen Waschschwamm mit einer Binde darauf binden, damit die Wunde offen gehalten, die Feuchtigkeit heraus gezogen und vor der Luft bewahrt wird.

---

5. Steingalle.

Die Steingalle ist ein blut- oder braunrother Fleck in dem Huf, welcher bis auf den fleischichten Theil des Fußes gehet. Sie entstehet, wenn die Pferde im Stalle zu lange in unreinem Mistwasser stehen. Man schneidet diese Beule, so gewöhnlich von der Größe einer Haselnuß ist, auf, und drückt das Blut rein aus, dann nimmt man Terpentin, mischt Mercurium sublimatum und zu Pulver gestoßenen lebendigen Kalk darunter, von jedem gleich viel, macht Kügelchen davon, thut eines in die Oeffnung der Steingalle, und verstreichet sie mit Baumwachs.

Oder, man schneidet die Steingalle so tief aus, als es möglich ist, um das Blut auszudrücken. Dann tröpfelt man Schwefelgeist in die Wunde. Man kann auch Mercurium sublimatum mit Fett vermischen, und das ausgeschnittene Loch damit bestreichen. Nach etlichen Tagen schabt man die Steingalle rein aus, legt einen zerzupften leinenen Lappen, den man in weißen Balsam getunkt, in die Wunde, und bindet den Fuß zu.

---

6. Für

6. Für spröden Huf.

Man nimmt Hirsch- oder Rindsunschlitt, Baumöl, gelbes Wachs, Pech, Venetianischen Terpentin, jedes ein Pfund, vier Hände voll Kornsaamen, zerschneidet die obigen Species recht fein, und kocht sie mit dem Kornsaamen in einer messingenen Pfanne, bis die Masse grün aussieht, drückt es dann durch ein Tuch und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man den Huf wöchentlich zwei- bis dreimal damit schmieret, so wird das Horn wachsen und zähe werden.

Oder man nimmt: Gelbes Wachs, Unschlitt, Terpentin, Schweineschmalz, Klauenfett, jedes ein Pfund, und läßt alles über gelindem Feuer zergehen. Es wird der Huf ebenfalls wöchentlich 2 bis 3 mal damit geschmieret.

Beym Beschlagen der Pferde muß man auch darauf sehen, daß der Schmidt die Eisen nicht glühend auf den Huf legt, um sie darauf zu richten. Es ist dieses ein gewöhnlicher Fehler der Schmidte, und für den Huf äußerst schädlich.

---

7. Von den Drusen (Kehlsuche).

Die Drusen sind bei den Pferden nichts anders, als was bei den Menschen der Katharr ist; nur daß diese Krankheit bei den Pferden weit schädlichere Folgen nach sich zieht, wenn man nicht bald etwas dagegen braucht, oder während dieser Zeit die Pferde nicht sorgfältig genug behandelt; denn aus einer vernachlässigten und nicht gehörig curirten Drusenkrankheit, kann gar leicht der Rotz, Lungenfäule, auch Haarschlechtigkeit entstehen. Um sie vor den Drusen zu verwahren, muß man das Heu stets aufschütteln, ehe man es ihnen vorsteckt, den Hafer gut schwingen, Krippe und Raufen immer rein auspußen, damit sie keine Unreinigkeiten und Staub einfressen.

Auch dadurch kann diese Krankheit entstehen, wenn im Frühjahre das Schneewasser sich mit dem andern vermischt, und die Pferde damit getränkt werden. Durch genaue Sorgfalt bei der Fütterung und Aderlassen im Frühjahr und Herbst kann man diesem Uebel vorbauen. Zugleich giebt man ihnen auch des Morgens und Abends von nachstehendem Pulver eine Handvoll auf das Futter.

Roßschwefel, rohes Spießglas, rothen Bolus, von jedem ein halbes Pfund; griechisch Heu, gebranntes Federweis, Sadebaum, Enzianwurz, Zittwersaamen, Anis, Teufelsdreck, von jedem drey Loth; alles zu einem Pulver gemacht.

Wenn sich die Drusen zeigen, so stoße man 4 Hühnereyer, welche zuvor 12 Stunden im Weinessig gelegen haben, und gebe sie dem Pferde 2 oder 3 mal ein. Oder man gebe ihm 8 Tage hinter einander folgendes Pulver:

Rohes Spießglas, Roßschwefel, Eberwurzel, griechisch Heu, Lorbeeren, Alantwurzel, Salpeter, Sassafras, Rhabarber, Pomeranzenschaalen, Meisterwurzel, Haselwurzel, Coriander, Zittwer, Goldschwefel, jedes 2 Loth, stoße alles zu Pulver, thue dazu 2 Loth Salz, und gebe dem Pferde des Morgens und des Abends 3 Löffel voll.

Die Kosten darf man biebei nicht scheuen, denn der Verlust des Pferdes würde noch größer seyn.

Wollen die Drusen noch nicht vergehen, so brauche man folgenden Einguß: Nimm; Eine Handvoll Hollunderblüthe, siede sie in einer halben Kanne Ziegenmilch, thue

thue dazu eine Theeschaale voll Baumöl, und gieße davon dem Pferde laulicht und zwar behutsam durch die Nasenlöcher ein. Wollen sie noch nicht flüssig werden, so wiederhole man es den dritten Tag wieder.

Das Einschütten in die Nase ist zwar sonst gefährlich, weil leicht etwas in die Luftröhre fallen kann; allein in diesem Falle ist es nothwendig, um den Schleim fließend zu machen.

Junge Pferde sind dieser Krankheit besonders unterworfen. Wenn sie anfangen zu husten, an dem Halse und Kopfe, auch unter der Kehle Knoten und dicke Beulen bekommen, schnauben und mit dem Kopfe schütteln, dann sagt man: das Pferd steht auf der Druse. Wenn man sie nun recht warm hält, damit das zu dicke und schleimichte Geblüt, wovon die Druse herrührt, besser circuliren kann, ihnen recht oft und viel gestampfte Disteln, welche viel flüchtiges Salz in sich haben, nebst Meerrettig mit geschrotenem Hafer und wenigem Heckerling vermischt, giebt, sie nicht mit kaltem Brunnenwasser, sondern mit etwas gestandenem Fluß - oder Röhrwasser tränkt, ihnen öfters gute Streu macht; so

wird

wird es bald abfließen und dem Pferde die Druse vergehen.

8. Der Rotz.

Diese Krankheit ist nichts anders als eine verschlimmerte Druse, gefährlich, ansteckend und schwer zu curiren.

Der Ausfluß aus der Nase hat einen sehr schwefelsauern und dem verbrannten Schießpulver ähnlichen Geruch. Er legt sich an Krippen und Raufen wie Leim an, klebt Futter und Heu ganz zusammen, und fällt im Wasser sogleich zu Boden, da er sonst bei den Drusen oben schwimmt. Die Mandeln sind an das Backenbein so befestiget, daß sie sich nicht mehr schieben lassen.

Wenn die Krankheit noch ganz neu ist, thut folgende Latwerge gute Dienste: Man mischt ein halb Pfund Wachholderbeeren, ein halb Pfund Enzianwurzel, acht Loth Galgant, vier Loth Sulphur antimonii auratum mit so viel Honig, als nöthig ist, eine Latwerge zu machen, und giebt dem Pferde täglich 3 mal davon ein. Während der Cur giebt man dem Pferde Weizenkleyen mit Gerstenmehl vermischt und

Wasser angefeuchtet, nur wenig Haber und ja kein Grünes.

9. Die Hartschlächtigkeit.

Diese Krankheit kann gar nicht gehoben werden, doch kann das Pferd bei guter Wartung noch einige Zeit erhalten und gebraucht werden. Der Sitz dieser Krankheit ist in der Lunge. Das Pferd holt geschwind Athem, hebt dabei stark mit den Flanken und zieht die Lenden ein, reißt im Gehen die Nasenlöcher weit auf, bleibt bei genugsamem Futter immer mager, und schwitzt leicht.

10. Die Lungenfäule.

Die Kennzeichen dieser Krankheit sind folgende: Das Pferd ist traurig, versagt oft das Futter, frißt Erde, wenn es dazu kommen kann, die Haare an der Mähne gehen ihm aus, es schwitzt im Stalle oft über den ganzen Leib; dazu kommt ein starker Husten, und ein übler Geruch geht aus dem Halse. Ein solches Pferd kann nie curirt, wohl aber durch Arzeneyen noch eine kurze Zeit erhalten werden. Isländisches Moos ist ihnen heilsam, wenn man

ihnen mit dem Futter 1 Loth auf einmal bei Zeiten giebt.

11. Von der Rehe, auch Verschlagen oder Verfangen.

Ein Pferd verschlägt, wenn es erhitzt war, und darauf zu sehr erkältet, oder zu geschwind getränkt wird, ingleichen wenn man es zu stark gegen den Wind reitet, auch wenn man es überfüttert und dabei lange stehen läßt.

Es ziehet die Lenden und Weichen stark ein, kann fast kein Knie beugen, und weder stallen noch misten.

Zuerst muß man bemüht seyn, die gehemmte Ausdünstung wieder herzustellen. Man stelle es daher in einen warmen Stall, und gebe ihm ein oder anderthalb Loth Bibergeil ein, dann lasse man ihm die Bugader, vermische das aufgefangene warme Blut mit Terpentinöl, und reibe die Füße und besonders die Gelenke damit wohl ein. Folgender Trank wird alsdann die beste Wirkung thun:

Man nimmt 2 Loth Campher, 4 Loth Teufelsdreck, 3 Loth gelben Schwefel, 8 Loth

Loth rothen Bolus, 2 Loth Sadebaum, 2 Loth heidnisch Wundkraut, 2 Loth Tausendgüldenkraut, 2 Loth Brustwarz, Eberwurz, Anis, Lorbeer, von jedem ebenfalls 2 Loth, stößt alles zu Pulver, läßt alsdann 3 Loth davon in einer halben Kanne Wein über Feuer ein wenig aufwallen, gießt wieder eine halbe Kanne kalten Wein hinzu, und schüttet es dem Pferde ein. Dieses muß man 5 bis 6 Tage hinter einander wiederholen und das Pferd fleißig herumführen.

12. Von den Würmern.

Wenn ein Pferd Würmer hat, so ist es stets unruhig, schlägt und stampft mit den Füßen, legt sich nieder, reibt und beißt sich in die Seiten, und sucht sich mit dem Hintertheile an die Wand zu reiben.

Man nimmt dann eine Handvoll Sadebaum, ein halb Rößel Schusterschwärze und siedet es in einem Maas Bier, schüttet es dem Pferde warm ein und reitet es darauf mäßig. Man kann ihm auch Bergöl eingießen, von dem die Würmer ebenfalls sterben.

---

13. Daß ein Pferd, wenn es erhitzet, nicht verschlage.

Man nimmt 1 Loth Roßschwefel, und 2 Loth gemeinen Salpeter, reibt es zu Pulver und giebt dem erhitzten Pferde einen Eßlöffel voll auf Brod zu fressen.

14. Wenn ein Pferd nicht stallen kann.

Wenn ein Pferd nicht stallen kann, und diese Krankheit nicht vom Verschlagen herrührt, so darf man es nur in fließendes Wasser reiten, und ein wenig, aber nicht zu tief, darinn stehen lassen.

15. Wenn ein Pferd nicht misten kann.

Wenn ein Pferd nicht misten kann, darf man nur ein Inselt-Licht mit Pfeffer beschmieren, und es ihm in den Mastdarm schieben.

16. Wenn einem Pferde der Mastdarm herausgehet.

Man siede Eichenlaub in Milch, wasche ihn oft damit warm ab, und binde ein damit befeuchtetes leinenes Tuch darüber.

---

17. Von dem Spat.

Der Spat ist eine Erhärtung des Gliedwassers aus dem Gelenk der Knochen, und entstehet, wenn das Pferd zu stark angegriffen und erhitzt, und ohne es vorher herumzuführen, in den Stall gebracht worden ist. Es kann auf dem Schenkel, wo es am meisten leidet, nicht fußen, sondern schleppt ihn nach.

Man zerlasse in starkem Vorsprungsbranntwein etwas Campher, und wasche damit alle Morgen, Mittage und Abende dem kranken Pferde den leidenden Schenkel. Wenn man dieß etliche Tage wiederholt, das Pferd gut füttert und öfters zum Reiten oder Fahren gelinde braucht, so wird es bald davon geheilet werden.

18. Buchlahm.

Wenn ein Pferd stark auf die Seite gefallen ist, oder einen heftigen Stoß auf die Schulter bekommen hat, so entsteht oft eine Verstockung oben, wo das Schulterblatt mit dem Wiederrüste durch Bänder verbunden ist, oder unten im Gelenke des Armbeins mit der Schulter. Es kann im Gehen den Fuß nicht setzen, sondern bewegt

ihn in einem halben Zirkel nach außen zu. Auf dem beschädigten Orte bemerkt man Hitze und Geschwulst. Das beste Mittel ist: das Pferd zu schonen, und den verletzten Ort mit starkem Vorsprungsbranntwein fleißig zu waschen, in welchem etwas Campher aufgelöst worden, auch einen vierfach zusammengelegten Leinewandlappen, der mit Vorsprung angefeuchtet, mit einer Kreuzbinde darauf zu binden, und dem Pferde alle Tage etwas gestoßene Eberwurzel auf das Futter zu streuen.

19. Vernageln.

Man klopft mit einem Hammer von Nagel zu Nagel, um zu sehen, welcher derjenige sey, der die Schmerzen verursacht. Bei welchem das Pferd zuckt, den ziehe man heraus, und probire ihn an dem Munde, ob er Hitze habe. Ist dieses, so reiße man das Eisen herunter, erweitere das Loch, und schütte Terpentinöl hinein, vermache es mit Wachs, und binde den Fuß mit einem Tuche zu. Hat es schon Materie gefangen, so gieße man unter das Terpentinöl auch Vitriolgeist, mache aber das Loch etwas größer, um die Materie heraus zu bringen.

20. Wenn

20. Wenn ein Pferd sich etwas in den Fuß getreten.

Wenn ein Pferd sich etwas eingetreten hat, welches man sogleich siehet, wenn es den Fuß schont, und Hitze und Geschwulst daran hat, so reißt man ihm das Eisen ab, und macht alle 4 Stunden um den ganzen Huf herum einen zweifingerdicken kalten Umschlag von Sauerteig, Weinessig und vielem im Mörser gestoßenem Knoblauch. Es wird hiervon nicht nur alle Hitze und Geschwulst verschwinden, sondern der Knoblauch wird auch das, was das Pferd sich eingetreten, so weit herausziehen, daß man es mit einer Zange ergreifen kann. Der Fuß wird alsdann zugebunden und das Pferd einige Zeit verschont.

21. Vom Auskóthen (Verrenken).

Um den Knochen wieder in die gehörige Lage zu bringen, sind drey Personen dazu nöthig. Ein starker Mann hält den Fuß gleich über der Köthe, ein anderer zieht langsam den Fuß am Hufe zurück, und ein dritter renkt den Knochen ein. Nachher muß man einige Tage den Fuß fleißig mit Brandtwein und Campherspiritus schmieren, und das Pferd schonen.

22. Vom Tritt auf die Krone.

Man bestreiche die Wunde mit weißem Balsam.

4) Einige Hauptmittel in Krankheiten bei den Pferden.

1. Ein Laxier.

Man nimmt 8 Loth Glauberisches Wundersalz, läßt es in einem Nößel warmen Wasser zergehen, und giebt es dem Pferde des Abends ein. Den Morgen darauf nimmt man wieder 12 bis 16 Loth, zerläßt es in einem Nößel Wasser, oder Sauerkrautbrühe, und schüttet es ein.

2. Schweißtreibende Mittel.

Man nimmt ein Nößel Weinessig, 2 Loth Hirschhorngeist, thut es unter einander und schüttet es ein.

Oder, man nimmt Campher 3 Quentchen, und Salpeter 2 Loth, macht mit Honig Kugeln daraus und giebt sie ein.

3. Bleiessig.

Man nimmt ein Nößel Weinessig, und 8 Loth Silberglätte, thut es zusammen in eine

eine Flasche, und läßt es 10 Tage lang hinter dem Ofen, oder im Sommer an der Sonne, stehen, so bekömmt man einen guten Bleiessig, der dem Goulardischen nichts nachgiebt.

4. Eine Brandsalbe.

Man nimmt frisches Baumöl 4 Löffel voll, nebst dem Weißen von einem Ey, und klopfet es durch einander.

5. Ein Mittel bei offenen Schädrn, die wildes Fleisch haben.

Man nimmt gebrannten Alaun, und bestreuet das wilde Fleisch allenthalben damit.

6. Wider den Brand.

Man nimmt ungelöschten Kalk ein Viertelpfund, Wermuth zwei Hände voll, und Weinrauten eine Hand voll, kocht alles in einem Maas Wasser, seihet es durch, und thut ein halb Nößel Campfergeist hinzu.

7. Weißer Balsam.

Man nimmt Potasche 4 Loth, Salmiak 4 Loth, Sauerkleesalz 2 Quentchen,

blauen

blauen Cyprischen Vitriol 8 Loth, stößt es zu Pulver, und schüttet es in ein Glas, das zwei Maas hält, dann gießt man ein Maas guten Weinessig darauf, und läßt es 8 Tage in der Sonne, oder am Ofen, stehen, und schüttelt es alle Tage einmal herum, dann thut man noch ein Maas guten Wein oder Branntwein hinzu, läßt es wieder 8 Tage stehen, und ziehet es hernach im Sand die Hälfte herüber, so ist es zum Gebrauch fertig.

52.

Mittel wider die Zahnschmerzen.

Zahnschmerzen rühren theils von hohlen Zähnen, theils von Erkältung und Flüssen her. In allen diesen Fällen, besonders in den letztern, lassen sie sich dadurch vertreiben, daß man Cajaputöl auf Baumwolle tröpfelt, und diese in den hohlen Zahn oder an den Zahn legt.

53.

Mittel bei anhaltendem Durchfalle.

Wenn der Durchfall nach geschehenen hinlänglichen Ausleerungen, — denn ihn zu zeitig zu stopfen, ist äußerst gefährlich, — doch noch anhält, so ist folgendes ein vortrefliches Mittel ihn zu hemmen und den Magen wieder zu stärken.

Man nimmt 2 Muskatennüsse, 18 schwarze Pfefferkörner, 18 bis 20 Gewürznelken und 2 Quentchen Zimmet, kocht es mit einer Kanne Milch, seihet es durch, und nimmt früh, einige Stunden vor dem Essen, einige Stunden nach dem Essen, und Abends, jedesmal den vierten Theil davon ein.

54.

Daß ein siedender Topf, worinn Fleisch oder etwas anderes ist, nicht überläuft.

Hat man einen Topf mit Fleisch, oder andern Speisen, zum Kochen beym Feuer, und siehet sich genöthiget, anderer Geschäfte wegen eine Zeitlang aus der Küche zu gehen, so darf man nur ein ganz kleines Stück

von einem grünen Kräuterkäse in den Topf werfen. Er thut der Speise nicht den geringsten Schaden, und man kann ganz sicher weggehen, ohne befürchten zu dürfen, daß der Topf überläuft.

55.

Ein sehr gutes Zahnpulver.

Man nimmt ein Loth zu Pulver gestoßene und durchgesiebte Salbeyblätter, eben so viel zu Kohlen verbrannte Brodrinde, ein Quentchen Weinsteinrahm und eben so viel auserlesene Myrrhen, alles fein zu Pulver gestoßen, und mischt es genau unter einander. Dieses Pulver ist sowohl für die Glasur der Zähne, als auch für das Zahnfleisch außerordentlich gut. Man braucht es trocken, indem man vermittelst eines Stückchen Waschschwammes, oder auch nur des Fingers, die Zähne damit abreibt.

56.

Wie Krebse Jahr und Tag aufzubewahren.

Die Krebse fressen nichts lieber als Möhren. Wenn man sie nun in einen Fischbe-

hälter

hälter setzt, und damit füttert, so kann man sie das ganze Jahr hindurch erhalten.

57.

Den Kaffee zu verbessern.

Der Levantische Kaffee ist unter allen der beste. Um den von Martinique dergestalt zu verbessern, daß er diesem am Geschmacke gleich kommt, und auch zugleich der Gesundheit unschädlich wird, nimmt man ein Pfund Bohnen, welche gebrannt werden sollen, schüttet sie in ein wohlglasurtes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, rührt sie einigemal um, gießt das unreine Wasser nach einigen Minuten durch einen Durchschlag ab, schüttet die Bohnen auf ein reines trockenes Tuch, um ihnen die meisten Feuchtigkeiten zu benehmen, trocknet sie dann am Ofen, oder an der Sonne gänzlich ab, und läßt sie hernach ganz schwach brennen.

58.

Zwiebeln von ungewöhnlicher Größe zu ziehen.

Man legt sie den Winter über neben dem Ofen, damit sie von der Hitze fast ganz austrocknen. Wenn man sie darauf im Frühjahre in die Erde legt, so treiben sie zwar keine Stengel, wachsen aber so sehr, daß eine wohl ein Pfund auch noch mehr wiegt.

59.

Wider das Aufliegen der Kranken.

Man läßt ein Rehfell, welches vorzüglich lange Haare hat, vom Kürschner dergestalt zubereiten, daß die mit Haaren bewachsene Seite unversehrt bleibt. Dieses legt man, mit der nackten Seite unten, auf das Unterbette des Kranken, mit der Vorsicht, daß das Hintertheil des Felles nach dem Kopfe des Kranken, das Vordertheil aber nach den Füßen gekehrt werde, so daß sich die Haare gegen den Rücken des Kranken aufwärts lehnen und bergan stehen. Ueber dieses Fell breitet man ein weiches leinenes Tuch, welches man mit Hirschin-

ſelt beſtrichen, und legt den Kranken mit bloßem Rücken darauf.

Da aber das Fell durch langen Gebrauch hart, ſteif und voll Runzeln wird, muß man ein friſches in Bereitſchaft halten, und unterdeſſen, als man dieſes untergeleat, das alte vom Kürſchner wieder zurecht machen laſſen.

Wenn man ein Rehfell borgt, das ſchon hierzu gebraucht worden, ſo iſt die Vorſicht nöthig, daß man ſich ſorgfältig erkundigt, von wem, und bei welchen Krankheiten es gebraucht worden.

60.

Riſſe an eiſernen Oefen geſchwind zu vermachen.

Wenn ein eiſerner Ofen einen Riß bekömmt, wodurch Feuer und Rauch in die Stube dringt, ſo kann man dieſem Uebel in der Geſchwindigkeit dadurch abhelfen, daß man gleiche Theile Aſche und Salz mit ein wenig Waſſer zu einem Teig macht, und den Riß damit verſtreicht. Ob der Ofen heiß oder kalt iſt, iſt einerlei.

61.

Im Frühjahre zeitig Petersilienkraut zu haben.

Man bewahret das Petersilienkraut auf verschiedene Art auf, um es im Winter brauchen zu können. Einige knäten es daher in Butter ein und legen es mit derselben an die Speisen. Allein es bekömmt einen schlechten Geschmack. Andere trocknen es, aber nicht an der Sonne, sondern in einem Ofen. Noch andere, deren Methode allen übrigen vorzuziehen ist, nehmen im Herbste einen Boden oder Deckel aus einem Faß, und legen 2 bis 3 Finger hoch Erde darauf. Auf diese Erde werden am äußern Rande herum Petersilienkraut-Wurzeln gelegt. Dann wieder eine Lage Erde, etwas eingezogen, darauf wieder Wurzeln, und so schichtweise eins ums andere, bis zuletzt ein kleiner grüner Berg daraus wird. Diesen bringt man, ehe es zufriert, in das Haus, setzet ihn an einen temperirten Ort, und befeuchtet ihn zuweilen mit Wasser, so hat man den ganzen Winter hindurch grüne und frische Petersilie. Doch ist sie nicht so wohlschmeckend, als aus dem Saamen frisch gewachsene Petersilie. Um diese recht zeitig zu haben, säet man sie ganz spät im

Herbste

Herbste auf gut gedüngtes Land, und bedecket es vor dem Frost mit Dünger. Im Frühjahr wenn der Frost völlig aus der Erde ist, thut man den Dünger hinweg, und man wird die schönste frische Petersilie darunter finden. Wenn sie gleich anfangs gelb ist, so darf man nur wenige Tage warten, da die freie Luft die gelbe Farbe bald in die schönste grüne verwandelt.

62.

Daß einem Pferde das Galoppiren nicht schade.

Man nimmt einen Löffel voll gestoßenen Schwefel, vermischt ihn mit einem halben Pfunde Baumöl, und giebt es dem Pferde ein. Es kann hierauf wohl 24 Stunden in starkem Galopp laufen, ohne Schaden zu nehmen.

63.

Mohrrübensaft (Möhrensaft) zu machen.

Man kocht die Möhren, nachdem man sie gehörig gereiniget, geschabet und gewaschen, in

einen Kessel mit hinlänglichem Wasser. Wenn sie gehörig weich sind, gießt man das Wasser ab, preßt den Saft durch ein Tuch, vermittelst einer Presse, stark aus, und kocht ihn dann, bis er so dick wird, wie Honig. Er sieht schwarzbraun fast wie Syrup aus, und sein Geschmack ist sehr angenehm süß. Wenn man ihn an einen kühlen Ort setzt, so kann man ihn 2, 3 und mehrere Jahre erhalten. Bei trocknem Husten, Krätze und andern Arten von Ausschlag ist er, wenn man täglich einen Eßlöffel voll davon nimmt, die beste Arznei.

64.

Bohnen einzumachen.

Man schneidet Bohnen, die noch weich und zart sind, in die Länge, salzet sie wohl und läßt sie über Nacht stehen. Dann macht man in einem Kessel Flußwasser siedend, und schüttet, wenn man noch einige Hände voll Salz hinzu gethan, die geschnittenen Bohnen hinein, und läßt sie einigemal aufwallen. Darauf schüttet man sie in einen Korb, in welchen man ein weißes Tuch gebreitet hat und gießt sogleich frisches Flußwasser darüber. In dem Tu-

che

che legt man sie dann auf eine Tafel, bis sie gänzlich abgetrocknet sind. Hierauf werden sie in ein Fäßchen fest eingedrückt, starkes, gesottenes Salzwasser darüber gegossen, mit einem Tuch und Deckel zugedeckt, und mit Steinen beschwert. Das Fäßchen wird sowohl oben, als auch auf dem Boden und an den Seiten mit Weinblättern ausgelegt.

65.

Grüne Erbsen einzumachen.

Man thut die Erbsen, die nicht zu alt sind, nachdem man sie aus den Schoten gehörig ausgeklaubt hat, in eine Schüssel, und schüttet auf jedes Maas zwei gute Hände voll Salz hinzu. Dann läßt man sie unter einander schwitzen, bis das Salz zergangen ist, und thut sie in eine Flasche, die nicht ganz voll gemacht wird. Diese verschließt man mit einem Korkstöpsel, und setzt sie in kochendes Wasser, worinne sie eine halbe Stunde kochen muß. Hierauf wird sie verpicht, und umgekehrt in Sand bis zum Gebrauch hingestellt.

66.

66.

Saure Kirschen einzumachen.

An den Kirschen, welche man einmachen will, müssen die halben Stiele bleiben. Man nimmt auf zwei Pfund saure Kirschen ein halbes Pfund Zucker, ein Nößel Weinessig, ein Quentchen Zimmet, und ein halbes Quentchen Nelken.

Nachdem man die Kirschen in eine steinerne Büchse gelegt, und das gröblich zerstoßene Gewürz allenthalben dazwischen gestreuet, wird der Essig, der vorher mit dem Zucker aufgekocht, abgeschaumt, und so lange bis er nur noch milchwarm ist, bei Seite gestellt worden, darüber gegossen, und die Büchse wohl verwahret.

67.

Wider Bienen- und Mückenstiche.

Man reibt den Ort, wo man gestochen worden, gut mit Baumöl ein.

68.

Mittel wider das Schielen.

Wenn man verhüten will, daß Kinder sich das Schielen nicht angewöhnen, so muß man ihnen keine schielenden Ammen geben. Auch muß man ihnen weder das Licht noch andere glänzende Sachen seitwärts setzen, so daß sie, wenn sie darnach sehen wollen, schielen müssen. Man muß sie nicht immer nur an eine Brust legen, und die Stellung der Wiege gegen die Fenster oft verändern. Auch muß man verhüten, daß sie ihre Hauben oder sonst etwas über sich nicht sehen können.

Haben sie das Schielen sich schon angewöhnt, so giebt man ihnen alles von der Seite, die derjenigen entgegengesetzt ist, wohin sich das Auge schon gewöhnt hat.

Man legt ihnen zugleich ein Pflaster von peruvianischem Balsam und gelbem Wachs in die Schläfe und bestreicht sie ihnen des Morgens und des Abends mit Muskatenbalsam. Das beste Mittel ist, wenn man sie Larven tragen läßt, wodurch sie, alles gerade anzusehen, genöthiget werden.

Bayerische Staatsbibliothek München

69.

Fettflecken aus wollenen Kleidern zu bringen.

Die gewöhnlichsten Flecken dieser Art rühren von Wachs, Pech, Harz, Unschlitt, Butter oder Oel her. Man muß sie zförderst, so bald sie erkaltet sind, mit einem Messer so gut als möglich abschaben, darauf tränkt man den Flecken mit Terpentinöl wohl ein, und hält ihn über ein sehr gelindes Kohlenfeuer, damit sich das Terpentinöl, ohne zu verfliegen, mit dem Wachs oder Pech desto eher verbinde. Bei Butter=, Unschlitt= und Oelflecken aber ist dieses Erwärmen nicht nöthig, weil die Verbindung schon an sich leicht geschiehet.

Während dem Erwärmen reibt man den mit Terpentinöl eingetränkten Flecken zwischen den Fingern, und wenn das Terpentinöl auf diese Weise die schmutzende Materie an sich gezogen hat, legt man ein doppeltes Löschpapier auf den Tisch, das befleckte Zeug darauf, und auf dieses wieder etliche Blätter Löschpapier. Hierauf setzt man ein nur mäßig heißes Platteisen, und giebt Acht, daß, so oft die Löschblätter sich oben und unten vollgesogen, andere an ihre Stelle gelegt werden, und dieß so lange,

als

Bayerische Staatsbibliothek München

als man siehet, daß durch diese Wärme sich noch etwas Fettigkeit heraus ziehet.

Wenn der Fleck nicht gar zu tief eingedrungen gewesen, so wird wenig mehr davon zu sehen seyn. Sollte indessen ja noch einige Spur davon übrig seyn, so wiederholt man das ganze Verfahren noch einmal.

Zuletzt tränke man den Flecken mit Weingeist, und reibe ihn gut, so wird er gänzlich verschwinden.

Flecken, die von Firniß, Terpentin, und Wagenschmiere herrühren, müssen ebenfalls mit dem Terpentinöl warm eingerieben werden. Auch kann man sich des Gelben vom Ey bedienen, den Fleck damit durchreiben, und mit kaltem Wasser auswaschen. Wagenschmierflecke lassen sich jedoch selten ganz vertilgen.

70.

Blaue Flecken aus grünen Tüchern oder seidenen Zeugen zu bringen.

Man vermischt Salmiakgeist mit gleichviel Wasser, wäscht die Flecken damit aus,

und sobald sie vergangen sind, wäscht man alles mit reinem Wasser.

Man kann auch ein halbes Loth Potasche in einem Quart Brunnenwasser auflösen, und wenn man diese Auflösung durchgeseihet, den Fleck damit benetzen. Wenn der Fleck trocken geworden ist, benetzt man ihn nochmals, und wäscht ihn alsdann mit reinem Wasser aus.

71.

Fettflecken aus seidenem Zeuge zu bringen.

Wenn die befleckten Stücke gewaschen werden können, so bestreiche man den Flecken mit dem Gelben vom Ey, und reibe ihn damit recht wohl zwischen den Fingern. Sodann wäsche man alles mit kaltem Wasser aus.

Kleine Flecken kann man auch dadurch vertreiben, wenn man sie mit Terpentinöl reibt, und eben so wie mit den Fettflecken in wollenen Kleidern verfähret.

Man kann auch Spanische Kreide oder Kraftmehl mit Wasser zu einm Brey reiben;

ben, ihn auf den Flecken streichen, und, wenn er trocken ist, wieder ausreiben.

72.

Essig- oder Weinflecken aus wollenen oder seidenen Zeugen zu bringen.

Essig- oder Weinflecken müssen so geschwind als möglich mit Wasser ausgewaschen und an gelinder Wärme getrocknet werden. Findet sich alsdann, daß die Farbe des Zeuges etwas dabei gelitten, so nehme man ein reines leinenes Läppchen, feuchte es mit ein wenig Salmiakgeist an, und reibe damit sehr behutsam über dem Flecken hin und her. Wenn man nur wenig Salmiakgeist auf den Flecken bringt, so wird die verlohren gegangene Farbe gewiß wieder hergestellt werden, da er hingegen noch größer werden würde, wenn man ihn stark damit benetzen wollte.

73.

Dintenflecken aus der Wäsche zu bringen.

Man befeuchtet den Fleck mit Wasser, und reibt ihn dann mit ein paar Tropfen Scheidewasser.

74.

Die gelben Eisenrostflecken aus der Wäsche zu bringen.

Man macht erst den Flecken mit reinem Wasser recht naß, tröpfelt alsdann einen oder zwei Tropfen Salzgeist darauf, und reibt ihn zwischen den Fingern. Nach etlichen Minuten wäscht man den Flecken mit reinem Wasser aus. Vergeht er noch nicht, so wird alles noch einmal wiederholt. Weit geschwinder aber erreicht man seinen Endzweck, wenn man den mit Salzgeist angefeuchteten Flecken über eine mit siedendem Wasser angefüllte Schaale hält.

Man kann auch anstatt des Salzgeistes Sauerkleesalz oder Citronensaft nehmen; dann muß man aber den mit Wasser angefeuchteten Flecken über heißem Wasser damit einreiben und ihn dann auswaschen.

75.

Dintenflecken aus seidenem Zeuge zu bringen.

Man nimmt starken Weinessig und warme Asche, thut es auf den Flecken, reibt ihn wohl damit, und wäscht ihn hernach mit Seifenwasser aus.

76.

Oel- und Fettflecken aus den Kleidern zu bringen.

Man beschabet den Flecken mit trockenem Thon und hält in einem blechernen Löffel glühende Kohlen darüber, damit das Oel oder Fett sich in den Thon ziehe. Man bürstet dann den Thon aus, schabt frischen darauf, und wiederholt dieß ganze Verfahren so lange, bis der Flecken ganz vergangen ist.

Man kann auch den Thon mit Wasser zu einem Brei machen, und den Flecken damit bestreichen. Wenn der Thon trocken ist, so reibt man ihn aus, und wiederholt es noch etlichemal.

Aus den seidenen Zeugen kann man die Fettflecken noch besonders dadurch heraus=bringen, daß man Kochsalz in einem neuen Tiegel röstet, den Flecken mit dem heißen Salze bestreuet, Löschpapier darauf legt, und alsdann mit einem heißen Bügel= oder Platteisen behutsam darüber wegfährt, wo=durch sich das Fett aus dem Zeuge in das Salz und das Löschpapier ziehet.

Oder man bestreicht den Flecken mit dem Gelben von einem Ey, legt dann eine Serviette oder ein anderes weißes Tuch dar=über, nimmt Wasser in die Hand, welches so heiß seyn muß, als man es leiden kann, und läßt es in das Tuch und das ganze Zeug stark einziehen. Man reibt es alsdann ei=nen Augenblick tüchtig durch, und wieder=holt solches zwei= bis dreymal, wobei man jedesmal von neuem Wasser nimmt.

Der Flecken wird solchergestalt durch das Eygelb weggenommen, und dieses zieht sich in das daraufgelegte Tuch. Man wäscht hernach den Ort, wo der Flecken gewesen ist, mit reinem Wasser aus, und läßt ihn im Schatten trocknen.

Oder, man schneidet 3 Loth venetiani=sche Seife ganz klein, kocht sie mit einem

halben

halben Quart Wasser, bis sie ganz zergangen ist, und läßt sie wieder erkalten. Hierauf wird das Gelbe von drei Eyern mit einem Rüthchen geschlagen, und das Seifenwasser nach und nach zugegossen. Hierinn taucht man nun eine Bürste, und reibt damit den Flecken, wäscht ihn hierauf in kaltem Wasser aus, und trocknet ihn mit einer Serviette wieder ab.

77.

Flecken von Theer und Wagenschmiere auszumachen.

Hierbei verfährt man eben so, wie bei Oel- und Fettflecken; nur muß man vorher den Flecken mit Baumöl oder ungesalzener Butter erweichen.

Oder, man bestreicht dergleichen Flecken mit etwas Eydotter, läßt es beinahe trocken werden, und reibt es hernach mit laulichem Wasser ab. Man wiederholt es so lange, als es nöthig ist.

78.

78.

Flecken von Firniß und Oelfarben aus seidenen Zeugen zu bringen.

Flecken von Firniß, Oelfarben und andern dergleichen klebrigen Materien, lassen sich am leichtesten aus seidenen Zeugen bringen, wenn man sie, vermittelst eines leinenen Tuches, etlichemal mit Terpentinöl überstreicht. Der Geruch dieses Oels verschwindet bald.

79.

Koffeeflecken aus den Kleidern zu bringen.

Koffeeflecken können aus den Kleidern gebracht werden, wenn man sie mit Salzwasser wäscht.

80.

Stockflecken aus leinenem Zeuge zu bringen.

Man vermischt ein halbes Loth Salmiak mit zwei Händen voll Salz, stößt es zu einem Pulver, thut es in einen neuen Topf, gießt zwei Quart Flußwasser hinzu, und

und läßt es eine halbe Stunde kochen. Man breitet alsdann die trockene Wäsche, worinn die Stockflecken sind, auf dem Grase aus, befeuchtet die Flecken einigemal mit diesem Wasser, läßt es an der Sonne trocknen, und wiederholt es nachher noch einigemal.

81.

Flecken von Wein, Essig und Obst, als Kirschen, Maulbeeren und dergleichen zu vertreiben.

Dergleichen Flecken werden am besten vertrieben, wenn man einige Tropfen Salmiakgeist, der ohne Feuer bereitet worden, und in allen Apotheken zu bekommen ist, darauf bringt, und sie hernach mit Wasser auswäscht. Die Farbe des befleckten Zeuges muß aber ächt seyn, sonst läßt der Salmiakgeist einen andern Flecken zurück. Wenn man Tischzeug oder weiße Leinewand mit rothem Wein befleckt hat, so muß man auf den Flecken, so lange er noch naß ist, laulich warme Milch schütten, und dann auswaschen. Das beste ist wenn man einen Flecken von rothem Wein sogleich mit wei-

ßem Weine befeuchtet, und ihn dann auswäscht.

Von manchen Gattungen rother Weine aber ist der Fleck ganz und gar nicht herauszubringen.

82.

Dintenflecken aus rosenfarbnen seidenen Zeugen zu bringen.

Man nehme Vitriolgeist, wasche den Flecken damit, bis nichts Unreines mehr davon gehet, sodann nehme man frisches Wasser, gieße Benzoe-Tinctur hinzu, und lege hernach das Ausgewaschene hinein, so erlangt es seine vorige Farbe wieder.

83.

Flecken aus Taffet zu bringen.

Man thut Ochsengalle in warmes Wasser, und wäscht den Flecken damit.

84.

Bierflecken aus den Kleidern zu bringen.

Man nimmt frisches reines Wasser, wirft eine Handvoll Salz hinein, rührt es wohl durch einander, und wäscht die Flecken damit sauber aus.

85.

Wetterprophezeihungen.

1) Wenn am Barometer das Quecksilber unter der Mittellinie ist, darf man kein beständiges Wetter hoffen; stehet es aber auf und über der Mittellinie, und es gehet kein Wind dabei, so kann man sich so lange gutes Wetter versprechen, bis es wieder fällt.

Anmerk. Die Mittellinie muß sich jeder selbst an seinem Barometer anzeichnen. Man findet sie durch Bemerkung des höchsten und niedrigsten Standes des Quecksilbers an seinem Orte; denn die Wettergläser haben an Oertern von verschiedener Höhe auch einen verschiedenen Stand.

2) Im Sommer steigt und fällt das Quecksilber gewöhnlich etwas längere Zeit vor der bevorstehenden Veränderung der Luft, als im Winter. Ein schnelles Steigen bedeutet schönes, aber nicht dauerhaftes Wetter. Auf einen starken Sturmwind erfolgt ein plötzliches Steigen; steigt aber das Quecksilber sehr hoch, so ist es eine Anzeige, daß zwei entgegengesetzte Winde blasen, und die Luft zusammentreiben und anhäufen. Das Fallen ist sodann ein Beweiß, daß die Winde nachlassen.

3) Bei Nord- und Nordostwinden erfolgt selten Regen, wenn gleich das Quecksilber fällt.

4) Im Winter zeiget das Steigen einfallende Kälte an, sonderlich wenn Nord- und Nordostwinde wehen; und meistentheils nicht nur kein gutes Wetter, sondern auch Regen, wenn Süd- und Südostwinde lange Zeit gewehet. Sinket das Quecksilber unter seine mittlere Höhe, so bedeutet es, gleichwie im Sommer, schlechte Witterung, Regen und Donnerwetter; bei kalter Witterung, im Winter Schnee, und im Sommer Hagel.

5) Zur

5) Zur Zeit des Aequinoctiums darf man sich nicht auf die Barometer verlassen. Es hat aber die Erfahrung gelehrt, daß, wenn die Wettergläser 14 Tage vor dem Aequinoctium schönes Wetter angezeigt haben, und es doch geregnet hat, die nachfolgende Zeit meist schön und trocken ausgefallen ist, und im Gegentheil feucht und naß, wenn sie feuchtes Wetter angezeigt haben, und es doch schön gewesen ist.

6) Der Nordwind und Ostwind bringt kalte, der Südwind warme, und der Westwind feuchte Witterung.

7) Beym Nordostwinde ist im Winter die größte Kälte; denn er kömmt aus den Ländern und Seen, wo die Kälte im Winter sehr groß ist.

8) Beym Nordwestwinde regnet es im Sommer, und im Winter schneyet es; denn dieser Wind gehet wenig über festes Land, und bringt uns meistentheils wäßrigte Dünste zu.

9) Wenn der Wind der Sonne folgt, das heißt, wenn des Nachts Nordwind, des Morgens Ostwind wehet, welches man

einen

einen Sonnengangswind nennet, so bleibt einige Tage hindurch gutes Wetter.

10) Wenn der Südostwind wehet, die Wolken aber Südwest quer überziehen, so hält dieser Wind lange an, und endet sich mit Regen.

11) Ein Sturmwind, welcher in der Nacht anfängt, ist nicht so heftig und lang anhaltend als einer, der bei Tage anfängt; denn das durch einen Sturmwind des Nachts aufgehobene Gleichgewicht der Luft wird durch die Strahlen der aufgehenden Sonne wieder hergestellt, und der Wind legt sich; entsteht aber der Sturmwind bei Tage, so können die Sonnenstrahlen ihn nicht überwältigen und das Gleichgewicht wieder herstellen.

12) Wenn sich bei warmer Luft ein Wind erhebt, so erfolgt bald Regen; denn ein Wind bei warmer Luft kömmt von nassen herannahenden Wolken. Da nun diese nassen Dünste von der warmen Luft von unten herauf zusammengepreßt werden, so sammeln sich die nassen Dünste in Tropfen, und fallen in Regen herab.

13) Die Morgenröthe zeigt an, daß den kommenden Tag Wind oder Regen erfolgen werde, die Abendröthe aber, daß den folgenden Tag schönes helles Wetter seyn werde, außer wenn die Abendröthe etwas kupferfarbig ist, dann erfolgt auch gewöhnlich schlechtes Wetter; denn die Morgen- und Abendröthen sind gleichsam die äußersten Gränzen einer großen Menge von Wolken, welche eine ganze Gegend bedecken, und um welche rings herum die Luft, öfters hundert Meilen weit, helle ist. Wenn man also eine Morgenröthe siehet, so ist es ein sicheres Zeichen, daß eine ganze Menge Wolken von dem Westmeere herüber den Horizont heraufziehen, folglich auch ein trüber Tag seyn werde. Wenn man aber eine Abendröthe sieht, so ist es eine sichere Anzeige, daß eine solche Menge Wolken über den Horizont gegen Osten wegziehe, folglich den andern Tag gewiß gutes helles Wetter seyn werde.

14) Wenn die Sonne des Morgens helle aufgehet, und bald nach ihrem Aufgange das Gewölke vor sich vertreibt, oder kleine Wolken gegenüber in Westen hat, so bleibt den Tag über das Wetter helle.

15) Wenn die Sonne des Abends helle untergeht, so ist den andern Tag gewiß helles Wetter, besonders wenn eine schöne Abendröthe darauf erfolgt.

16) Wenn die Sonne hinter dicken Wolken, über welche sie ihre Strahlen ausbreitet, oder mit einer dunkelrothen Farbe auf- oder untergeht, so erfolgt bald Wind oder Regen.

17) Wenn des Morgens ein Nebel entstehet, und er bald wieder fällt, so wird es gegen Mittag schönes Wetter; steigt er aber in die Höhe, so wird es trübe, oder der Nebel kommt bald in Regen wieder.

18) Wenn des Abends viele kleine schwarze Wolken am Himmel sind, so bedeutet es Regen; sind sie aber weiß und helle, so bedeutet es schön Wetter.

19) Wenn der Sonne gegen über ein Schein am Himmel, so wie ein Stück vom Regenbogen, gesehen wird, welche Erscheinung eine Windgalle genennet wird, so erfolgt bald ein Sturm.

20) Die Wolken, welche wie große weiße Berge, oder wie Schneehaufen, aussehen,

sehen, verkündigen helles Wetter; die schwarzen und bleifarbigen, besonders wenn sie niedrig stehen, Regen, und die Feuerrothen Wind.

21) Wenn die Sterne dunkel scheinen, und die kleinen gar nicht gesehen werden können, obgleich keine Wolken am Himmel sind, so wird das Wetter trübe; scheinen sie aber in Winternächten sehr helle, so entsteht große Kälte.

22) Ein Hof um die Sonne oder den Mond verkündigt trübes Wetter oder Wind.

23) Die Nebensonnen oder Nebenmonde zeigen anhaltendes ungestümes Wetter an.

24) Wenn die Berge mit Rauch bedeckt zu seyn scheinen, so kömmt Regen oder Wind.

25) Steht der Mond blaß, so erfolgt Regen, roth, so deutet es Wind an, sieht er helle aus, so wird schönes Wetter.

86.

Blauwasser zu machen.

Da das Blauwasser sich viele Jahre halten läßt, so sollte es in jedem Hause immer vorräthig seyn. Es ist nicht nur bei Menschen, wo sich eine äußerliche Geschwulst, Entzündung, oder ein offener Schade zeigt, mit dem größten und sichersten Nutzen zu gebrauchen, um die Entzündung zu dämpfen, den Schaden zu reinigen, vor wildem Fleische zu bewahren, und dadurch denselben zur Heilung vorzubereiten, und diese zu bewürken; sondern es ist auch eines der besten Mittel bei Pferden, welche vom Sattel gedrückt worden sind, wenn der Ort geschwollen oder entzündet ist, oder wenn er auch schon offen ist, und Eiter erzeugt. Man befeuchtet damit ein leinenes Läppchen, und legt es auf den entzünderen, eiternden oder offenen Schaden, und benetzet es von neuem, wenn es trocken geworden.

Man gießt auf drey Maas ungelöschten Kalk 7 Maas siedend Wasser, rühret es um, und läßt es über Nacht stehen, dann nimmt man davon 4 Maas helle Lauge, thut sie in einen unverzinnten kupfer-

nen

nen Kessel, und thut 3 Loth gestoßenen Salmiak und 1 Loth Potasche hinzu.

Dieses Wasser rührt und peitscht man mit einem aus birkenen Ruthen gemachten Besen so lange, bis es blau wird. Dann löst man 2 Loth Campher in 20 Loth rectificirten Weingeist auf, schüttet es darunter, und rühret es abermals wohl um, deckt es gehörig zu, und gießt endlich, nachdem man es sich setzen lassen, das Klare in eine Flasche, und hebt es zum Gebrauch an einem sichern Orte auf.

87.

Wider die Verhaltung des Urins.

Die Verhaltung des Urins kann von vielerlei Ursachen herrühren. Ein besonderes gutes Mittel dagegen, vorzüglich wo sie zur Gewohnheit geworden, ist folgendes: Man zerstößt zwei Loth Saamenkörnchen des Gänserichs (anserina) gießt ein Nößel kalten weißen Wein darüber, und schüttelt das Glas fleißig um. Erwachsene trinken davon nüchtern ein Weinglas, und nach dem zweiten fließt der Urin schon.

Kin-

Kindern ist die Hälfte, oder auch nur ein Löffel voll, auf einmal schon genug.

88.

Geräucherte Schinken für Schmeißfliegen zu bewahren.

Man macht von fein durchgesiebter Asche, schwarzem Pfeffer und Wasser einen Teig, bestreicht damit die Ritzen oder Oeffnungen an dem Schinken, wenn er aus dem Rauche kommt, und hängt ihn an einen kühlen Ort, wo es weder zu warm, noch zu feuchte ist.

89.

Schmeißfliegen im Sommer von allerlei Fleische abzuhalten.

Man reibt das Fleisch mit dem bekannten Salat- und Suppenkraute Dragon. Es hält alle Fliegen vom Fleische ab, und bekommt auch davon keinen widrigen Geschmack.

90.

Gute Seife zu verfertigen.

Die Waschseife ist in der Oekonomie ganz unentbehrlich, und der Gebrauch derselben gehet in einer nur mittelmäßig starken Haushaltung schon ziemlich ins Große. Es sind daher viele gute Wirthinnen bedacht, dieselbe sich entweder selbst zu verfertigen, oder von andern Leuten in ihrem Hause machen zu lassen. Oefters aber haben diese nicht die dazu erforderlichen Kenntnisse, und begehen Fehler, wodurch die ganze Masse verdorben wird, und nun als unbrauchbar wegeworfen werden muß, oder wenn die Seife ja brauchbar wird, so kömmt sie theuer zu stehen, und der Vortheil dabei ist nur unbeträchtlich.

Unsere gewöhnliche Seife besteht aus 2 Stücken, nehmlich aus einem thierischen Fette, und aus einem Laugensalz, welche durch Kochen mit einander verbunden werden. Als Laugensalz bedient man sich entweder der sogenannten Potasche, oder einer guten Holzasche, und wählet von beiden diejenige, womit man die Seife am wohlfeilsten verfertigen kann.

In unsern Gegenden, wo durchaus Holz gebrannt wird, und es einen Ueberfluß an Asche giebt, wird bloß Holzasche zur Seife genommen, dagegen man in Ländern, wo Steinkohlen und andere Materialien zur Feuerung genommen werden müssen, genöthigt ist, sich der Potasche zu bedienen. Von Potasche gesottene Seife ist zwar theurer, aber dagegen auch weit weißer, reiner und besser.

Ehe man das Sieden der Seife anfangen kann, muß man vorher alle dazu nöthigen Geräthschaften bei der Hand haben.

Diese sind ein großes Laugenfaß, die darein gehörige Unterlage nebst dem dazu gehörigen Boden, etwas Stroh, ein paar Schaufeln, verschiedene Gefäße zu Aufbewahrung der Lauge, ein großer Kessel, und ein langes hölzernes Rührscheid.

Die Größe des Laugenfasses hängt von der Menge der Asche ab, die zum Seifesieden genommen werden soll. Es ist aber nicht nothwendig, daß man, wenn man nur wenig Seife sieden will, hierzu ein eigenes Faß nehme, dieß ist nur in großen Haushaltungen nöthig, in kleinern kann

man

man sich auch andrer hölzernen Gefäße bedienen, nur müssen sie ebenfalls mit einem Zapfen, einer Unterlage und einem Boden versehen seyn, und dann verrichten sie die erforderlichen Dienste eben so gut, wie die eigentlichen Laugenfässer selbst.

Es geben nicht alle Holzarten zu diesem Gebrauch gleich gute Aschen; die von hartem, vorzüglich die von Buchenholz, ist dazu am besten. Indessen kann doch jede dazu gebraucht werden, nur muß man von der Asche, welche von Tannen- und ähnlichem weichen Holze gebrannt worden, mehr nehmen als von anderer von hartem Holze.

Nun setzt man zuerst das Laugenfaß auf folgende Art in Ordnung. Das Faß, in dessen Boden ein Loch mit einem Zapfen seyn muß, wird auf Böcken so hoch gestellt, daß ein anderes Gefäß, in welches die Lauge ablaufen soll, füglich darunter gesetzt werden kann. In das Faß selbst aber legt man ein, einer Handbreit hohes, Kreuz, oder eben so hohe Querhölzer, und hierauf einen andern mit vielen Löchern versehenen Boden, der in den innern Umfang des Fasses genau passen muß, damit die Asche nicht durch-

durchfallen kann. Da dieses aber wegen der in diesem Boden befindlichen Löcher dennoch geschehen würde, so belegt man diesen Boden 2 Finger hoch mit Stroh, damit man sicher ist, daß nun keine Asche mit durchlaufen, und die Lauge trübe machen kann.

Wir wollen annehmen, daß in das Laugenfaß 7 Scheffel gehen, wenn es so weit angefüllt wird, daß oben nur noch einer Handbreit leerer Raum bleibt. Uebrigens mag das Laugenfaß größer oder kleiner seyn, so ist doch das Verfahren bei der Bereitung der Seife, wie auch das Verhältniß der übrigen dazu erforderlichen Sachen immer das nehmliche, nur daß man bei einem kleinen Fasse weniger, bei einem großen aber mehr Seife auf einem Male kochen kann.

Hat man nun ein Faß von dieser Größe, und hinlänglich gute Asche, so reinigt man einen mit Steinplatten belegten, oder gedielten Ort, der aber groß genug seyn muß, um die Asche und den Kalk gut unter einander mischen zu können. Auf diesen Platz schüttet man 7 Scheffel Asche, die man vorher, um sie von allem Unrath zu reinigen, fein durchgesiebt hat, besprengt

sie

sie mit einer Gießkanne, bis sie so feucht wird, daß man beinahe Ballen davon machen kann. Nun schaufelt man sie auf einem runden spitzigen Haufen, nimmt von demselben die obere Spitze beinahe bis zur Hälfte wieder ab, und schüttet die abgenommene Asche bei Seite. In dem zurückgebliebenen Haufen macht man nun eine Vertiefung, in die man 2 Scheffel gutgebrannten ungelöschten Kalk schüttet, den man vorher in Stücke geschlagen hat. Nun wird die von dem Haufen abgenommene und bei Seite gelegte Asche wieder darauf geschüttet, der Kalk gut damit bedeckt, und mit einer Schaufel gelinde festgeschlagen.

Hierauf macht man mit einem Stocke einige Löcher in die Asche, bis auf den Kalk. In diese Löcher gießt man nach und nach so viel Wasser, bis der Kalk sich so ablöscht, daß er zu Pulver zerfallen kann. Sobald das Wasser hinein gegossen ist, muß das Loch jedesmal sogleich wieder zugedrückt werden, und wenn durch das Löschen des Kalks in dem Haufen Ritzen entstehen, durch welche der Kalkdampf dringt, so müssen sie sogleich wieder zugedrückt werden.

Um nun zu erfahren, ob der Kalk sich genug gelöscht hat, nimmt man ein dünnes

Stäb-

Stäbchen, und durchsticht damit die Asche und den Kalk; findet man nirgends Widerstand, und bemerkt keine noch harten Stücke, so bedarf es keines Wassergießens mehr; fühlt man aber, daß noch ungelöschte Stücke vorhanden sind, so macht man an den Orten, wo man sie bemerkt, von neuem einige Löcher in die Asche, gießt einige Kannen Wasser hinein, und drückt sie wieder zu. Dieß wiederholt man so lange, bis man findet, daß der Kalk in dem Haufen durchgängig zerfallen ist. Dann schaufelt man den ganzen Haufen so lange durch einander, bis Asche und Kalk wohl unter einander gemischt sind. Wenn dieß geschehen, wird die Mischung in das bereits zurecht gestellte Laugenfaß getragen, und während dem Hineinschütten mit einer hölzernen Keule derb eingestampft. Endlich wird der Zapfen fest gemacht, unter das Zapfloch ein Gefäß gestellt, und auf die Asche so viel Wasser gegossen, bis man siehet, daß sie nach langem Warten nichts mehr anziehet, das Wasser hingegen über der Asche stehen bleibt. Nun läßt man alles die Nacht über ruhig stehen, und zapft den folgenden Morgen die sich gesammelte Lauge in ein Gefäß rein ab, und bezeichnet die erhaltene Lauge mit Nummer 1.

Auf die Asche im Laugenfasse gießt man nun von neuem wieder so viel Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, läßt alles wieder 8 bis 9 Stunden stehen, zapft dann die Lauge wieder in ein anderes Gefäß, und bezeichnet es mit Num. 2.

Das Aufgießen des Wassers kann noch 2 bis 3 mal wiederholt werden, nur muß man die jedesmal erhaltene Lauge besonders aufheben, und bezeichnen.

Wenn man nun auf vorgeschriebene Art die Lauge bereitet, jeden Aufguß besonders gesetzt, und zur Vermeidung des Irrthums die Gefäße mit Zahlen bezeichnet, hat so kann man mit dem Sieden den Anfang machen.

Zuförderst aber muß man sehen, daß der Kessel, in dem man sieden will, die gehörige Größe habe, damit die Seife, wenn sie während dem Sieden in die Höhe steigt, nicht überläuft. Der Kessel muß daher wenigstens viermal so viel halten, als man auf einmal zum Sieden Lauge hineinschüttet.

Ist man nun mit einem solchen Kessel versehen, so mißt man die Lauge, welche mit Nummer 1. bezeichnet ist, gießt sie in

den Kessel, wirft zu jeden 3 Kannen Lauge, die man hineingegossen hat, 2 Pfund Unschlitt, und schüttet, wenn die Lauge zu stark wäre, noch einige Kannen Wasser, oder, welches noch besser ist, statt dessen von der letzten ganz schwachen Lauge hinzu, weil die Seife ohnedieß zum Kochen zu wenig Feuchtigkeit haben würde.

Es gehört nur ein wenig Ueberlegung und Erfahrung dazu, um zu wissen, wieviel man zugießen müsse. So leicht kann man keinen großen Fehler dabei begehen, wenn auch eine oder ein paar Kannen Wasser oder schwache Lauge mehr zugegossen würden. In diesem Falle würde man die Masse nur ein wenig länger kochen lassen, oder zur Scheidung derselben zuletzt noch ein paar Hände voll Salz hinein werfen dürfen.

Wenn nun Lauge und Unschlitt in dem Kessel sind, zündet man das Feuer an. Während des Kochnes muß beständig jemand dabei stehen, und die Masse mit einem hölzernen Rührscheid umrühren, um das Anbrennen und Ueberlaufen zu verhüten. Das Feuer muß gehörig unterhalten, und zur Ersetzung der Feuchtigkeit, von der letzten

schwa-

schwachen Lauge zuweilen nachgegossen werden. Wenn man dabei mit der gehörigen Sorgfalt verfährt, so wird die Seife in einigen Stunden fertig seyn.

Man erkennt diesen Zeitpunkt sehr leicht: 1) Wenn man das Rührscheid aus der Seife heraus nimmt, es ablaufen läßt, und versucht, ob die zuletzt abgelaufene und bereits ein wenig erkaltete Masse noch anklebt, wenn man die Hand an die abgelaufenen Fäden hält.

2) Wenn die von dem Rührscheid ablaufende Masse sich in lange Fäden ziehet.

3) Wenn die Masse, nachdem man ein wenig davon in die Hand genommen, und einige Tropfen Wasser dazu gegossen, indem man sie mit den flachen Händen zerreibt, sich in lange Fäden ziehen läßt.

4) Wenn man etwas von der Masse nimmt, und versucht, ob sie sich in Regen- oder Flußwasser gut auflöst, ohne daß sich die Fettigkeit scheidet, und ob sie aus einem leinenen oder andern Läppchen den Schmutz gut heraus nimmt.

5) Wenn sie sich in dem allerstärksten Branntwein ohne Bodensatz auflöst.

6) Wenn,

6) Wenn, nachdem man einen Löffel voll von der Masse heraus genommen, auf einen Teller geschüttet, und etwas Salz darunter gemischt hat, die Feuchtigkeit sich sogleich davon absondert, und die Seife gerinnt.

7) Wenn während dem Kochen große Blasen entstehen, die schwer zerplatzen.

8) Wenn sie mit Wasser gut schäumet, und wenn sie nicht mehr nach Lauge schmeckt.

Hierbei ist zu bemerken, daß, wenn man bei der vierten Probe mit dem Wasser finden sollte, daß sich bei dem Auflösen einige Fettigkeit scheidet, so ist dieß ein Zeichen, daß man zu viel Unschlitt genommen hat.

In diesem Falle gießt man nach Befinden, ob sich viel oder wenig scheidet, noch etwas Lauge nach, und kocht es noch ohngefähr eine halbe Stunde länger. Zeigt es sich aber bei dem fünften Versuch mit dem Branntwein, daß sich nicht alles auflöst, sondern noch Pulver oder Salz zu Boden fällt, so beweißt dieß, daß zu viel Lauge genommen worden ist.

Man wirft daher noch so viel Unschlitt hinein, als man nöthig zu seyn glaubt. Nach einem halbstündigen Kochen, und wiederholten angeführten Proben wird man gleich sehen, ob es genug gewesen ist.

Diese Proben werden zwar manchen weitläuftig und schwer scheinen; allein eine geringe Uebung und Aufmerksamkeit bei dem ersten Kochen wird die Sache erleichtern, und einige der angeführten Proben schon entbehrlich machen, so daß man nach der ersten, dritten, fünften und sechsten Probe gleich erkennen wird, nicht allein, ob die Seife fertig sey, sondern auch, ob ihr eins oder das andere, entweder an Unschlitt oder Lauge, noch fehle.

Zeigen die angestellten Proben, daß in der Masse alles das gehörige Verhältniß hat, und die Seife fertig ist, so muß noch die dabei befindliche überflüssige Lauge und Feuchtigkeit davon geschieden werden. Hierzu ist das beste Mittel ein gehöriger Zusatz von Salz.

Denn da das Salzwasser die Seife nicht auflöst, so scheidet sich das überflüssige Wasser sogleich von der Seife, als sich

das in die Masse geschüttete Salz auflöst.

Damit man aber nicht zu wenig oder zu viel Salz nimmt, so wird es nur nach und nach handvollweise hinzugethan, und das Rührscheid öfters herausgezogen, da man dann an der herunterlaufenden Masse gleich sehen wird, ob die abgeschiedene Lauge und Seife jedes besonders, oder gleichsam wie marmorirt oder gleichförmig zusammen abfließt.

Im ersten Fall ist Salz genug hinzugekommen, im letztern aber muß noch mehr hineingeworfen werden, bis sich die erste Anzeige einfindet. Auch untersucht man es dadurch, daß man mit einer großen Kelle aus dem Kessel von unten herauf etwas heraus nimmt, und auf einen tiefen Teller oder in eine kleine Schüssel gießt, und erkalten läßt; es zeigt sich dann gleich, ob es Salz genug ist, und ob die Seife wohl gerathen.

Wenn alles so weit fertig ist, läßt man die Seife mit dem Salze noch eine kurze Zeit einigemal aufkochen. Unterdessen hält man ein Waschfaß bereit, welches die gehörige Weite hat, daß die Seife weder in zu dünnen

noch

noch zu dicken Theilen gerinnt, belegt es inwendig mit einem angefeuchteten groben leinenen Tuche, füllt die Seife aus dem Kessel in das Faß, läßt alles ruhig erkalten, und bis auf den andern Tag stehen.

Sind bei dem ganzen Verfahren alle gegebene Regeln genau befolgt worden, so muß man für jedes Pfund Unschlitt, das man dazu genommen hat, gewiß zwei und ein Viertel, auch wohl zwei und ein halb Pfund Seife erhalten.

Ist man auf diese Art mit dem Versieden der ersten Lauge fertig, so nimmt man die zweite, mißt sie in den Kessel, und wirft zu jeden 2 Kannen Lauge ein Pfund Unschlitt, weil diese Lauge schon etwas schwächer ist, fängt das Kochen von neuem an, und bedient sich während desselben, eben so wie bei der ersten, der letzten ganz schwachen Lauge zum Nachgießen. Glaubt man, daß alles genug gekocht habe, und die Seife fertig sey, so werden die schon oben angegebenen Proben angestellt, und wenn alles gut gerathen ist, so schüttet man mit der nehmlichen Vorsicht Salz hinein.

Geht anders kein Fehler dabei vor, so muß man eben so viel Seife erhalten als

von der ersten Lauge. Mit der dritten und vierten Lauge verfährt man eben so, und darf nicht befürchten, von jedem Pfund Unschlitt weniger Seife zu bekommen, als das erstemal. Nur muß man, da die dritte Lauge schwächer als die zweite, und die vierte wieder schwächer als die dritte ist, von der dritten Lauge zwei und eine halbe, und von der vierten 3 und eine halbe Kanne, auf jedes Pfund Unschlitt nehmen.

Alles unreine Fett und alle gesammelte Knochen sind ebenfalls hierzu zu gebrauchen, und liefern, wenn sie gehörig behandelt worden, eine recht gute und schöne Seife.

Wie viel man von solchem unreinen Fette uud Knochen auf eine Kanne Lauge zu nehmen habe, läßt sich nicht bestimmen, weil es in Rücksicht der Unreinigkeiten bald besser bald schlechter ist. Hat man überflüssige Lauge, so nimmt man sie zu diesem Fett und Knochen, und verfährt damit nach obigen Regeln zum Seifesieden. Wäre aber keine Lauge mehr vorhanden, so gebraucht man dazu die Unterlauge, die man bei dem Seifekochen übrig behalten hat, kocht mit dieser die Knochen zuerst wohl aus,

welches mit guter Lauge eben auch geschehen müßte, nimmt alsdann die Knochen heraus, und thut dagegen das alte gesammelte Fett hinein.

Ist wegen Mangel der Knochen und des Fettes die Lauge nicht hinlänglich, die Seife damit fertig zu sieden, so thut man die ganze Masse in ein Gefäß, verwahrt es mit einem Deckel, und hebt es auf, bis man wieder Seife kocht, da man alsdann entweder etwas gute Lauge zusetzet, oder die wieder erhaltene dazu anwendet, und es von neuem kocht.

Die von solchem gesammelten unreinen Fett und Knochen verfertigte Seife giebt der andern von reinem Unschlitt an Güte wenig nach.

91.

Den Fischen allen widrigen Geschmack zu benehmen.

Um Fischen, die aus modrigem Wasser kommen, allen unangenehmen und widrigen Geschmack zu benehmen, muß man sie, ehe

ehe man sie siedet, lebendig in reines Brunnenwasser thun, ia das man etwas Salz geschüttet, in diesem Wasser wohl umrühren, und sie recht rein damit abwaschen. Dieses thut man drei- bis viermal, nimmt aber jedesmal frisches Wasser und Salz dazu. Hierdurch wird ihnen der modrige Geschmack ganz benommen, der anfänglich nur in der Haut und unter den Schuppen steckt, und nur erst bey dem Sieden in das Fleisch hineindringt.

92.

Wie man Butter abkläret, in der man Kuchen backen will.

Man nimmt so viel Butter, als man zum Backen nöthig hat, thut sie in ein Kastroll oder in einen Tiegel, und setzt sie über ein gelindes Kohlenfeuer, damit sie anfänglich langsam schmelzet, dann läßt man sie eine Weile gelinde kochen, doch so, daß sie nicht braun wird, sonst verliert sie ihre Kraft im Backen; auch darf man sie während dem gelinden Kochen nicht schäumen, denn die Unreinigkeiten und das Salz legen sich von selbst zu Boden, und der Schaum wird oben

oben zu einer Haut. Wenn die Butter nun ganz klar, wie Oel, aussieht, so nimmt man den Tiegel von den Kohlen, läßt ihn ein paar Minuten stehen, damit das Salz sich gänzlich zu Boden setzt. Hierauf nimmt man mit einem Löffel das oberste Unreine ganz behutsam ab, und gießt die reine klare Butter durch ein kleines enges Sieb in ein Kastroll oder Tiegel, so daß alles zu Boden gesetzte Salz zurück bleibt.

Dieser Kastroll darf inwendig ja nicht naß, sondern muß ganz trocken und reinlich seyn. Wenn man nun backen will, so legt man von dem Teig, den man backen will, ein Stückchen hinein; bleibt es auf dem Boden liegen, so ist die Butter noch nicht heiß genug; wird es aber von der Butter in die Höhe getrieben, so hat sie die gehörige Wärme, und man kann mit dem Backen den Anfang machen,

Man darf auch nicht zu viel Teig auf einmal hinein legen, damit ihn die Butter bezwingen kann. Während dem Backen begießt man, vermittelst einen Löffel, die Kuchen mit Butter, und wendet sie gehörig um. Wenn die Butter während dem Backen zu schäumen anfängt, so ist sie ent-

weder nicht gehörig abgeklärt, oder ist nicht heiß genug, oder wohl zu heiß, wird braun, und verliert ihre Kraft. Auch dann fängt sie an zu schäumen, wenn zu viel Teig darinn liegt. Wenn man mit Muß gefüllte Kuchen bäckt, und ein wenig Muß in die Butter kömmt, so fängt sie gleich an zu schäumen und ist zum Backen nicht mehr tauglich.

93.

Vom Verhalten bei den Blattern.

Von dieser Krankheit bleibt kein Mensch verschont; doch bekommt sie jeder in seinem Leben nur einmal. Die meisten müssen sie als Kinder ausstehen, und beinahe der dritte Theil stirbt daran. Nur hin und wieder werden, da es eine ansteckende Krankheit ist, Erwachsene damit befallen, wenn sie sie nicht schon als Kinder ausgestanden haben. Die unschickliche und verkehrte Behandlung der Kinder während dieser Krankheit ist meistentheils die Ursache, daß sie daran sterben.

Wenn die Blattern in einer Gegend an den Kindern zum Vorschein kommen, so

müssen vorsichtige Eltern ihre Kinder auf diese Krankheit gehörig vorbereiten. Sind sie nur ein Jahr alt, oder etwas darüber, so giebt man ihnen in dünner Habergrütze, Suppe oder Thee, ein halbes oder ganzes Quentchen gereinigter Manna; man kann ihnen auch einige Tage hinter einander des Morgens etwas Rhabarbertinctur geben. Kindern, die über drei Jahr sind, giebt man etwas mehr. Man thut aber am besten, wenn man einen Arzt fragt, wieviel man einem jeden Kinde nach seinem Alter von dieser Arzney geben dürfe.

Man gebe den Kindern kein Fleisch, am wenigsten Schweinefleisch, keinen Schinken oder fettes Backwerk zu essen.

Kinder, so wie Erwachsene, wenn sie davon befallen werden, klagen Anfangs über ein Drücken im Magen, über Kopfschmerzen und Stechen in dem Rücken und Lenden, schlafen unruhig, haben Zuckungen, und oft freiwilliges Erbrechen, starkes Fieber, und eine unreine schleimichte Zunge. Am dritten und vierten Tage erscheinen auf der Haut, besonders auf der Brust und im Gesichte rothe Flecken, die sich nach und nach erheben, immer mehr und mehr entzünden,

zünden, und röther werden, bis sie am siebenten oder achten Tage zu eytern anfangen, nach dem eilften Tage einen Schorf bilden und endlich abtrocknen.

Während der Krankheit muß der Kranke 1) die strengste Diät beobachten; Fleischbrühe, Eyer, Wein, Gebackenes und Mehlspeisen gänzlich meiden. Bloße Brodsuppen und gekochtes Obst kann er essen. Man muß ihm sehr viel zu trinken geben, vorzüglich dünnes abgekochtes Gerstenwasser, abgekochte Habergrütze, dünnes abgekochtes Reißwasser; man kann auch einen Löffel voll Honig in den Topf thun. Auch kann man unter drey Theile Wasser einen Theil Milch schütten. Bis die Blattern heraus sind, kann man Hollunderblüthen als Thee gebrauchen. 2) Muß man ihn vor allen erhitzenden, schweißtreibenden Sachen hüten. 3) Ihm frische Luft verschaffen, 4) ihn so wenig als möglich zu Bette, und ohne den Schlaf zu befördern, munter halten, und 5) ja nicht schwer bedecken, 6) die Blattern, wenn sie reif sind, mit einer guten Scheere abschneiden, und den Eyter mit einem Tuche, das man in laues Wasser getaucht hat, wegnehmen, ohne zu wischen. 7) Darf man die Blattern nicht

trei-

treiben, wenn sie auch einfallen. Bei schlimmern Umständen muß der Arzt verordnen, was zu thun ist.

Wenn die Blattern vorbei sind, muß man die Kinder sorgfältig in Acht nehmen, daß sie nichts Unverdauliches essen, sich nicht erkälten oder erhitzen.

94.

Von Inokulation der Blattern.

Durch die Inokulation der Blattern würde dieses tödtliche Uebel, welches oft ganze Länder langsam und fast unmerklich entvölkert, sehr erträglich gemacht werden, weil man durch dieses Mittel die Blattern gutartig machen, und sie mit aller Vorbereitung entstehen lassen kann, wenn man will.

Acht bis vierzehn Tage vorher, ehe man sie inokulirt, hat man sorgfältig darauf zu sehen, daß die Kinder sich nie stark erhitzen, es sey wodurch es wolle, und daß sie eine strenge Diät beobachten. Man entzieht ihnen daher alle Fleischspeisen, Eyer, Wein und alles, wodurch sie sich den Magen

gen überladen könnten. Man läßt sie auch zu solcher Zeit nicht an Orte kommen, wo sie von den natürlichen Blattern angesteckt werden können. Nur dann, wenn man Grund hat zu befürchten, daß sie im Magen und in den Gedärmen Unreinigkeiten haben mögen, purgiret man sie mit einer gelinden und kühlenden Purganz ein- oder ein paar mal. Ein paar Tage nach der letzten Purganz inokulirt man sie. Je vollblütiger die Kinder sind, desto strenger muß man sie an eine kühle Diät halten, und sie sowohl vor als auch nach der Inokulation der freien Luft genießen lassen, ohne sie vor ein wenig Wind oder Regen solgfältig zu bewahren.

Wenn Kinder einen Ausschlag im Gesicht oder einen bösen Kopf haben, so darf man sich dadurch nicht vom Inokuliren abhalten lassen; es bekommen vielmehr solche Kinder gute Blattern.

Die Inokulation selbst geschiehet folgendergestalt. Man steckt eine Nähnadel oder ein wohl zugespitztes sehr schwaches dünnes Holz, welches sich aus einem gemeinen Zahnstocher leicht zubereiten läßt, in den Eyter einer fast reifen Blatter eines

Kindes, es mögen nun diese Blattern von natürlich guter Art oder inokulirte seyn. Mit diesem Instrument, woran der frische Blatterenter klebt, hebt man dem Kinde, welches man inokuliren will, entweder an einem vordern Arme, oder an der Hand zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger das dünne weiße Oberhäutchen mit der Spitze auf, indem man sie so hineinsticht, daß es weder Schmerzen verursacht, noch Blut giebt. Wenn die Spitze unter das Oberhäutchen, so flach und kurz als möglich, geschoben worden ist, reibt man sie ein wenig an der Unterhaut, damit sich nur ein Weniges vom Blatterneyter daran hänge. Dann ziehet man die Spitze zurück, drückt das Oberhäutchen ein wenig an, und läßt so, ohne Verband und Pflaster, das inokulirte Kind laufen.

Man kann auch an einer von besagten Stellen mit einer Lanzette einen kleinen Riß in das Oberhäutchen machen, und einen durch Blatterneyter gezogenen Faden darauf legen, oder die kleine Ritze nur damit reiben oder streichen; allein die vorige Art erfordert weit weniger Umstände, und ist die beste.

Wenn das inokulirte Kind einige Tage hingegangen ist, worinn man es bei eben der Diät hält, als in der Vorbereitungszeit, ihm auch täglich den Genuß der freien Luft gestattet, ja auch, wenn es die Umstände erfordern, es noch einmal gelinde purgirt hat, so erhitzt sich nach und nach die kleine inokulirte Stelle ein wenig, und um dieselbe kommen oft einige Blattern zum Vorschein, ohne daß sich das Kind im geringsten dabei übel befindet.

Bei einigen bleibt es lediglich bei diesen Blattern an der inokulirten Stelle, die man wie andere Blattern eytern und abtrocknen läßt, ohne sich weiter darum zu bekümmern. Den Eyter, den die Wunde giebt, wischt man täglich ein paarmal ab, ohne etwas aufzulegen, bis sie von selbst heilet.

Es kommen aber nicht alle Inokulirte so gar leicht davon, sondern es entstehet bei vielen beim oben beschriebenen Zustande der Wunde am siebenten, achten, oder in folgenden Tagen nach dr Inokulation ein Fieber mit allen Zufällen, so wie es vor dem Ausbruche der natürlichen Blattern vorhergehet. Wenn dieses Fieber vor dem Ausbruche

bruche der Blattern am Leibe gelind und ohne schwere Zufälle ist, so hat man nicht nöthig, etwas dagegen zu brauchen, sondern man hält den Patienten nur an die Diät, die im Fieber vor dem Ausbruche der natürlichen Blattern verordnet zu werden pflegt, und läßt ihn gar nicht zu Bette liegen. Ist dieß Fieber aber sehr heftig, so verfährt man dabei überhaupt, ja auch in Absicht der Zufälle, die dazu kommen, völlig eben so wie bei den natürlichen Blattern vor dem Ausbruche beym starken Fieber.

Den dritten oder vierten Tag nach diesem Fieber brechen die Blattern am Leibe aus, gemeiniglich in geringer Anzahl, und mit großer Besserung des Kranken. Auch hier verfährt man allenfalls wie im Zustanstande des Fiebers beim Ausbruche, sowohl in Absicht der Cur, als des Verhaltens; der Zustand aber ist mehrentheils so leicht, daß er keiner Arznei bedarf, und der Patient dabei täglich die frische Luft genießen kann. Es ist immer besser, ihm so wenig Arznei zu geben, als möglich.

Die inokulirten Blattern halten ihre Termine eben so richtig, wie die natürlichen von der besten Art. Ein paar Tage nach

dem

dem Ausbruche eytern sie eben so lange, und trocknen alsdann ab, ohne daß sich Spuren eines Eyterungsfiebers dabei zeigen; und sollten sich diese ja jeigen, so sind sie doch, wie alle Zufälle, welche sie begleiten, von so geringer Bedeutung, daß es keiner Arznei dabei bedarf. Hiermit ist die ganze Krankheit zu Ende, und man hat nun weiter nichts nöthig, als den Genesenden wieder ein- oder ein paarmal zu purgiren.

95.

Nüsse einzumachen.

Die Nüsse, welche man einmachen will, dürfen noch keine innere Schalen haben. Die rechte Zeit dazu ist einige Tage vor Johannis. Man schneidet unten und oben ein wenig davon ab, durchsticht sie mit einer Spindel von beiden Seiten, wie auch unten und oben, und läßt sie 8 Tage lang in einem reinen Gefäß mit frischem Wasser liegen. Das Wasser muß aber täglich ab, und wieder frisches darauf gegossen werden. Wenn sie auf diese Art 8 Tage gestanden haben, und das Wasser alle unangenehme und herbe Bitterkeit ausgezogen hat, so

macht

macht man in einem Kessel oder Pfanne, Wasser siedend, läßt die Nüsse stark darinn aufkochen, gießt das Wasser ab, und wieder frisches darauf, und fährt mit Abgießen und wieder Aufkochen so lange fort, bis man sie ohne Mühe mit einem spitzigen Holz durchstechen kann. Dann legt man sie in kaltes Wasser, damit die noch übrige darinn befindliche Bitterkeit gänzlich heraus gezogen wird, und gießt das Wasser, nachdem es jedesmal einige Stunden darauf gestanden, drei- bis viermal ab. So viele Pfund Nüsse man hat, so viele halbe Pfund Zucker thut man nun in eine messingene Pfanne, kocht ihn dünne, läßt darinn die Nüsse, aber nicht stark, aufkochen, und gießt ihn sammt den Nüssen in eine Porzellan- oder Steinguthschüssel. Dieses Kochen im Zucker muß man vier oder fünf Tage hinter einander fortsetzen.

Jeden Tag kocht man sie stärker, und legt sie endlich, nachdem man sie aus dem Zucker genommen, auf eine Platte, läßt sie kalt werden, und spickt sie mit Zimmet, Nelken und Pomeranzenschalen. In den zurückgebliebenen gekochten Zucker thut man noch auf jedes genommene halbe Pfund ein Viertelpfund Zucker, läutert ihn, daß er

sich in langen Fäden ziehen läßt, legt die Nüsse wieder hinein, und läßt sie recht stark darinn kochen. Wenn sie sauber abgeschaumt sind, läßt man sie in einem Geschirr kalt werden, und verwahrt sie in Gläsern. Die Gläser werden mit Wachspapier wohl verwahrt, in das man mit einer Nadel kleine Löcher sticht. Sollte der Saft durch die Länge der Zeit candirt werden, so müssen die Nüsse wieder mit Wasser umgekocht werden.

96.

Einige Krankheiten der Schweine und Mittel dagegen.

a) Die Bräune.

Diese Krankheit ist eine Entzündung des Halses, welche von zu stark gelittenem Durst bei großer Hitze, auch von einem kalten Trunk nach starker Erhitzung, und dickem Blute herrührt.

Es schwillt dem Schweine die Zunge, und sie wird braun, blau und schwarz, es behält die Augen starr auf, holt schwer Athem, hat eine heische Stimme, will sich erbre-

erbrechen, es steht stille, schüttelt mit dem Kopfe, trampelt stets mit den Füßen und will nicht fressen.

Das beste Mittel dagegen ist, daß man, sobald man es gewahr wird, dem Schweine unter der Zunge und an den Ohren zur Ader läßt, das Maul fleißig mit Weitzenmehl und Salz ausreibt, und ihm kühlende und abführende Mittel, als: saure Molken, Bieressig, Schießpulver giebt, oder Wasser, in welchem ein Eßlöffel voll gestoßener Leinsaamen abgekocht worden, mit eben so viel Milch vermischt, und ihm eingiebt.

Wenn man den Schweinen, von der Zeit an wenn sie ausgetrieben werden, wöchentlich ein paar Hände voll Asche in den Trank rührt, so werden sie nicht leicht von dieser Krankheit befallen werden. Geht die Bräune schon umher, so kann man täglich jedem eine Hand voll geben.

b) Das Rankkorn.

Das Rankkorn ist eine weiße Blatter, von der Größe einer Erbse, am Gaumen der Schweine, welche sie am Fressen ver-

hindert. Es wird ihnen auf folgende Art genommen. Man wirft sie nieder auf die Erde, steckt ihnen ein Stück rundes Holz in das Maul, damit sie es offen halten müssen, und schneidet ihnen mit einem scharfen Messer diese Blatter rings herum aus. In dieses Loch streuet man alsdann klein gestoßenen Ingber und Ofenruß, wirft ihnen taube Nesseln in den Trank, füttert sie gut, und sperrt sie in einen besondern Stall.

c) Die Finnen.

Die Finnen sind harte, weiße Körner, an der Zunge und im Fleische, in deren jedem ein Blasenwurm steckt.

Sie rühren von geschwindem und allzustarkem Saufen auf großen Durst her, wodurch die Säfte in Stockung gerathen. Sie sind an sich selbst nicht schädlich, geben aber dem Fleische ein ekelhaftes Ansehen.

Das beste Verwahrungsmittel dagegen ist, wenn man den Schweinen täglich ein paar Hände voll Asche in den Trank wirft. Oder auch, wenn man, um sie zu purgiren, ihnen

nen zuweilen ein halbes Quentchen zerstoßenes Schießpulver unter ihr Futter giebt.

d) Durchfall.

Wider den Durchfall giebt man ihnen ein halb Pfund Eichelschaalen unter das Futter, oder eine halbe Hand voll geschnittener Tormentillwurzel.

e) Verfangen.

Diese Krankheit rührt von schnellem Jagen nach dem Fressen her. Ohren und Maul sind ihnen kalt und sie fressen nicht. Man giebt ihnen Steinöl ein, und schneidet sie in die Ohren.

97.

Wider das Schwitzen der Hände.

Viele Personen schwitzen, besonders im Sommer, so stark an den Händen, daß sie nichts angreifen können, ohne es mit diesem Schweiße zu beflecken. So leicht es auch ist, den Schweiß abzuhalten oder zu unterdrücken, so muß man doch bei Anwendung dergleichen Mittel äußerst vorsichtig und behutsam seyn, weil sie weit schlimmere

mere und gefährliche Folgen nach sich ziehen können. Das beste ist daher, wenn man den Schweiß von den Händen auf folgende Art abwärts ziehet.

Man nimmt grünes Wachstuch, welches aber nicht frisch gemacht, sondern schon einige Jahre alt ist, schneidet Sohlen daraus, und legt sie auf die bloßen Fußsohlen, ziehet alsdann Strümpfe darüber und läßt sie Tag und Nacht darauf liegen. Des Morgens und des Abends aber müssen sie, so wie auch die Fußsohlen wohl abgetrocknet werden. Wieder frische aufzulegen, ist nicht eher nöthig, als bis diese ihre Kraft zu verlieren anfangen, welches erst nach 12 bis 14 Tagen geschieht.

Hierdurch wird nach Verlauf einiger Wochen der Schweiß an den Händen merklich vermindert, und wenn man es ein halbes Jahr fortgesetzt, gänzlich gehoben.

Bleibt bei Personen, welche gewohnt sind, an den Füßen zu schwitzen, dieser Schweiß durch irgend eine Ursache aus, so hat dieß gewöhnlich gefährliche Folgen für die Gesundheit.

Man

Man kann daher durch eben angegebenes Mittel das Schwitzen der Füße vollkommen wieder herstellen.

Wenn man die Hände alle halbe Stunden in temperirtem Wasser abwäscht, so verliert sich das Händeschwitzen eben auch. Es muß aber einige Tage hinter einander fortgesetzt werden.

98.

Mundleim zu machen.

Man nimmt Pergamentleim und Fischleim, von jedem zwei Unzen, Kandiszucker und Gummitragant, von jedem vier Drachmen, gießt vier Unzen Wasser darauf, und kocht alles mit einander, bis die Mischung, so wie sie kalt wird, die gehörige Festigkeit eines Leims erhalten hat. Man bringt es dann in Form kleiner Rollen oder schmaler Streifen.

Der Kandiszucker und Gummitragant müssen zuvor besonders in Wasser aufgelöst, durch Leinwand gedrückt, und dann erst unter den Leim gemischt werden.

99.

99.

Pergamentleim zu machen.

Man nimmt ein Pfund Pergamentspäne, und kocht sie mit sechs Quart Wasser bis zu einem Quart ein, gießt dann das Flüssige ab, und kocht es weiter, bis es die gehörige Consistenz erlangt.

100.

Fischleim zu machen.

Man nimmt die feinste Hausenblasen, klopft sie mit einem Hammer, bis sie sich blättert, dann schneidet man sie mit einer Scheere zu kleinen Fasern, thut sie in ein Töpfchen, und kocht sie mit Wasser so lange, bis sich alles aufgelöst hat. Dann seihet man die Auflösung durch ein leinenes Tuch, und läßt sie wieder so lange gelinde kochen, bis es, wenn man etwas davon zwischen die Finger nimmt, beim Erkalten klebt.

Einige pflegen auch die Hausenblasen in Branntwein einzuweichen und zu kochen; es ist aber um nichts besser, als wenn man sie in Wasser gekocht hat.

101.

Elfenbein weiß zu machen.

Wenn Elfenbein gelb und unscheinbar geworden, so macht man es auf folgende Art wieder weiß:

Man löst so viel Alaun in Wasser auf, daß es ganz weiß davon wird, und läßt es hernach einmal aufwallen. In dieses Wasser legt man alsdann das Elfenbein, und läßt es eine Stunde lang darinn liegen. Hierauf reibt man es mit einem wollenen Lappen, und legt es in ein genetztes Tuch, damit es nach und nach von selbst trockne.

102.

Eyer aufzubewahren.

Man nimmt, etwa im August, ganz frischgelegte Eyer, und hält jedes besonders gegen ein brennendes Licht. Wenn das Ey ganz helle und klar, auch die äußere Schaale unbeschädigt ist, so kann man es aufbewahren. Dieses geschiehet auf folgende ganz leichte und einfache Art. Man legt die auf angegebene Art ausgesuchten Eyer in ein Tönnchen oder Kasten, in

trockenen Rocken schichtweise, so, daß eines das andere nicht berührt, und stellt sie auf die Spitze, damit der Dotter nie anliegen kann, sondern in dem Weißen schwimmend erhalten wird. Ein Umpacken und Umstürzung der Eyer ist hernach niemals nöthig, sondern würde vielmehr schädlich seyn.

Auf das hiermit angefüllte Gefäß legt man sodann einen Deckel, und setzt es an einen nicht gar zu warmen Ort. Oefteres Hin- und Herrütteln muß vermieden werden. Im Winter bringt man sie in den Keller, wenn man keinen andern Ort hat, wo sie vor dem Froste sicher stehen. Auf diese Art kann man den ganzen Winter durch Eyer haben, die so wohlschmeckend sind, als wenn sie erst ganz frisch gelegt wären. Hat man sich mit einem hinlänglichen Vorrathe versehen, so wird man bis zu der Zeit, da die Hühner wieder häufig legen, an Eyern keinen Mangel spüren.

Sollten durch nicht gehörige Aufmerksamkeit beym Einlegen einige innerlich schon schadhafte mit eingelegt worden seyn, die nachher weiter verderben, so bringt dieß den übrigen guten keinen Schaden. Man

kann

kann auch, so wie man nach und nach die eingepackten Eyer zum Gebrauch wieder heraus nimmt, diese Verdorbenen leicht erkennen, wenn man sie gegen ein brennendes Licht hält, da sie, wenn sie gut, helle und klar, hingegen wenn sie verdorben, undurchsichtig sind.

103.

Den Husten zu vertreiben.

Unter allen Mitteln, die man bei einem katarrhalischen Husten anzuwenden pflegt, ist kein besseres, als der Saft des Süßholzes, welcher unter dem Nahmen Lakritzensaft, einem jeden bekannt ist. Man muß ihn nur in hinlänglicher Menge nehmen, etwa des Tages drei oder vier Loth.

Auch der Althäenteig, welchen jedermann unter dem Nahmen der weißen Reglise kennt, ist ein sehr angenehmes linderndes Mittel, wenn man ihn im Munde nach und nach zergehen läßt und dann hinunterschluckt.

104.

Weinprobe.

Die von D. Hahnemann erfundene Weinprobe ist allen andern vorzuziehen. Sie wird auf folgende Art gemacht.

Man stößt Austerschaalen und Schwefel, von jedem gleichviel, zu Pulver, mischt beides genau unter einander, thut es in einen Schmelztiegel, den man mit einem andern Tiegel leicht bedeckt, setzt ihn in einen Schmelzofen, und bringt ihn mit einem jählingen Feuer zum Glühen, und läßt ihn eine viertel Stunde weiß glühen. Alsdann nimmt man den Tiegel vom Feuer, läßt ihn abkühlen, stößt die darinn enthaltene Masse zu Pulver, und hebt sie in einem wohlverschlossenen Glase auf. Man kann sie Jahr und Tag erhalten, wenn man sie sorgfältig vor der freien Luft bewahret. Man füllt daher mehrere kleine Fläschchen, jedes mit einem halben Loth, verwahret sie wohl mit einem Kork, und tröpfelt Siegellack darüber.

Will man nun mit diesem Pulver die Weinprobe machen, so vermischt man ein halb Loth davon mit sieben Quentchen zu

Pulver

Pulver gestoßenem Weinsteinrähm, schüttet es in eine Flasche, gießt sechszehn Unzen lauwarmes vorher wohl abgesottenes Fluß- oder Regenwasser dazu, verstopft sie gleich auf das sorgfältigste, und schüttelt sie zwanzig Minuten lang ununterbrochen um. Nun setzt man es stille hin, daß es sich setzen kann, und gießt dann die darüberstehende milchigte Flüssigkeit in ein kleines Glas, das man wohl verstopft.

Von dieser Flüssigkeit gießt man einen Eßlöffel voll in vier bis sechs Loth Wein, und wenn sich irgend ein Metall darinn befindet, so wird dadurch ein Niederschlag in dem Wein entstehen, der, wenn das Metall Kupfer oder Bley war, von einer dunkelbraunen Farbe ist. Das Eisen ist davon ausgenommen, weil dieses, wenn es im Wein enthalten ist, mit der Weinprobe keinen Niederschlag giebt. Da übrigens das Eisen dem Wein nicht schadet, so hat man auch nicht nöthig, den Wein darauf zu probiren.

Diese Weinprobe ist auch das sicherste und vorzüglichste Mittel, den Arsenik in einer Flüssigkeit zu entdecken, indem dadurch eine gelbe Farbe entstehet.

Der

Der Wein muß, wenn er rein von Metallen ist, nach dem Zugießen der Weinprobe hell und von gleicher Farbe bleiben.

105.

Wie man erkennet, ob die Farben der Tücher ächt sind, oder ob sie verschießen.

Man hat nach Verschiedenheit der Farben eine dreifache Art sie zu probiren.

1) Die Probe für Carmesin, Scharlach, Leibfarbe, Violet, Ponceau, Pfirsichblüth, die verschiedenen Gattungen von Blau, und andere mit diesen verwandte Farben, geschiehet mit Alaun. Man läßt nehmlich ein halb Loth Alaun in einem Topfe mit einem Maas Wasser kochen, thut alsdann das Garn oder Tuch, welches man probiren will, dazu, läßt es ungefähr 5 Minuten darinn kochen, und wäscht es dann in reinem Wasser aus. Von wollenem Garn nimmt man ungefähr ein Quentchen, und vom Tuche ein etwa zwei Finger breites viereckiges Stückchen.

2) Gelb,

2) Gelb, Grün, Zimmetbraun und ähnliche Farben werden mit Seife probirt. Man läßt ungefähr zwei Quentchen geschabte Seife in einem Maas Wasser kochen, und verfährt dabei wie bei der Alaunprobe.

3) Für alle Farben, die ins Falbe fallen, nimmt man Weinstein, und verfährt wie bei den vorigen Proben.

106.

Blatterflecken zu vertreiben.

Man nimmt Kälberfüße, so viel man will, thut sie in einen reinen Topf, läßt sie erst weich sieden, alsdann erkalten, nimmt das sich oben angesetzte Fett hinweg, läßt die Brühe wieder aufsieden, seihet sie hernach durch ein reines Tuch, und wäscht die hinterlassenen Blatterflecken täglich einigemal damit, so werden sie bald verschwinden.

107.

Feuermäler bei Kindern zu vertreiben.

Man nimmt einen Lüneburger Käse, schabt das Faule der obern Rinde davon ab, und streicht es den Kindern auf das Feuermal; wenn es abgetrocknet ist, so wischt man es mit einem weichen leinenen Tuche ab, wiederholt es öfters, und der rothe Fleck wird ganz vergehen.

108.

Punsch zu machen.

Zu einer großen Terrine nimmt man ungefähr ein halb Pfund weißen Zucker, reibt damit die Schaale von acht großen oder zwölf kleinen Citronen ab, drückt alsdann, vermittelst einer dazu besonders gemachten Presse, den Saft wohl aus, gießt ungefähr drei Viertelkannen heißen Thee darauf, rührt es wohl um, bis der Zucker zerschmolzen ist, und mischt hierauf so viel Rack darunter, als man den Punsch stark haben will. Man kann auch Weinbranntwein statt des Racks nehmen, der Punsch wird fast eben so wohlschmeckend davon werden.

109.

Punschessenz.

Man reibt Citronen mit Zucker ab, und löset diesen Zucker in höchstrectificirten Weingeist auf, alsdann thut man den aus diesen Citronen gepreßten Saft in diese Auflösung, gießt einige Tropfen Vitriolgeist hinzu, und hebt diese Flüssigkeit in einer wohlverwahrten Flasche auf; wenn man nur einige Tropfen davon in ein Glas Thee gießt, so hat man den vortreflichsten Punsch.

110.

Anweisung zu Verfertigung guter Schokolade.

Man schüttet die Cacaobohnen, die man zur Schokolade nehmen will, in ein Sieb, dessen Löcher so enge sind, daß keine ganzen Bohnen durchfallen können, und schwingt sie darinn um. Hierdurch werden sie vom Staube, Steinen, und abgebrochenen Stückchen Bohnen gereinigt, und die an einander klebenden getrennt. Das, was durch das Sieb gefallen ist, schwingt man

man wieder in einer Molde, um allen Staub und kleine Steinchen heraus zu bringen, das in der Molde Zurückgebliebene kann man noch auf einen Tisch schütten, und die guten Cacaobohnen-Stückchen auslesen.

Hierauf bringt man eine eiserne Pfanne in ein recht starkes Feuer, und schüttet, wenn der Boden derselben glühend ist, die ausgelesenen Cacaobohnen vier Zoll hoch hinein, rührt sie mit einem langen hölzernen Spatel dergestalt um, daß die Bohnen alle gleich stark geröstet werden, und daß der Spatel nicht vom Boden der Pfanne komme, weil man sonst die Bohnen zerdrücken würde, welche dann, statt zu rösten, verbrennen würden. Die Pfanne muß stets im stärksten Feuer unterhalten werden, bis die äußere Schaale der Bohnen eine braune, ins Schwärzliche fallende Farbe erlangt hat. Das Feuer muß deswegen so stark seyn, damit die Bohnen so geschwinde als möglich geröstet werden, und das darinn enthaltene Oel unter langsamen Rösten nicht ausschwitzt und verbrennt, wodurch die Bohnen ganz untauglich werden würden.

Wenn die Bohnen nun auf diese Art gehörig geröstet sind, so schüttet man sie in eine

eine Molde, breitet sie darinn aus, und schwingt sie, damit sie desto eher erkalten.

Wenn die Pfanne unterdessen über die Hälfte abgekühlt ist, so röstet man auch die ausgelesenen Bohnenstückchen, doch nur bei einem gelinden Feuer, schüttet sie, sobald sie eine gelbliche Farbe bekommen, auf den Tisch, und sucht alle weißlich gebliebenen Stückchen aus, die ganz untauglich sind.

Wenn die Bohnen, nachdem sie geröstet worden, vier und zwanzig Stunden gestanden haben, so thut man sie in kleinen Partien auf einen großen Bogen Papier, um sie mit einer hölzernen Rolle nur obenhin zu brechen, und die Schaalen dadurch abzusondern. Alsdann werden sie durchgesiebt, die Bohnen wieder auf das Papier geschüttet, und die noch übrigen anhängenden Schaalen mit den Fingern abgelöst.

Wenn die Cacao nun auf vorstehende Weise vorbereitet worden, so macht man sie folgendermaßen zu einem gröblichen Teige. Man füllt einen großen eisernen Mörser, in den man zugleich die eiserne Keule stellt, zur Hälfte mit glühenden Kohlen an;

unter-

unterdessen schüttet man die Cacao in eine eiserne Pfanne, läßt sie bis zu einem sehr mäßigen Grad von Hitze heiß werden, rühret sie unaufhörlich mit einem hölzernen Spatel um, und schüttet, so bald eine Handvoll davon herausgenommen, und ein wenig gedrückt, einen noch erträglichen Grad von Hitze von sich giebt, die Cacao geschwind in den erwärmten und wieder sauber gereinigten Mörser, und stößt sie zu einem Teig.

Wenn man nur eine ganz kleine Quantität Schokolade machen will, so kann man den Teig in dem Mörser vollkommen fein stoßen, und ihn mit den übrigen nöthigen Ingredienzien vermischen. Hat man aber eine größere Quantität zu bearbeiten, so verfährt man dabei auf folgende Art:

Man läßt sich ein viereckiges Tischgestelle machen, drei Fuß lang, zwei breit und dritthalb Fuß hoch. Die Füße werden unten und oben mit Queerriegeln verbunden; auf die untern wird ein Bret befestigt, worauf man eine Pfanne mit glühenden Kohlen stellen kann. Dieses Gestelle hat gewöhnlich die Form eines Kastens, mit einer Thüre, um das Kohlenfeuer hineinzuse-

zusetzen. Die Hitze wird dadurch mehr zusammen gehalten, und verbreitet sich, da wo sie nöthig ist, gleich stark. Auf den obern Riegeln ruhet ein drei Zoll starker Präparirstein, welcher in der Mitte vertieft ist, so daß, wenn er an den Seiten drei Zoll dick ist, die Mitte nur zwei Zoll hat. Einige bedienen sich hierzu eines durchaus starken Steins, setzen ihn aber auf dem Tisch abhängig, dergestalt, daß die höhere Seite dem Arbeiter gegen über kommt, wenn er den Teig bearbeitet. An der Seite, wo er arbeitet, ist ein herüberlaufendes Bret befestigt, welches höher ist als der Stein, und worauf er sich mit dem Leibe legt, wenn er die Walze führet.

Ferner hat man eine eiserne Walze, so lang wie der Stein, und ein oder anderthalb Zoll im Durchmesser. Man führt sie mit zwei runden hölzernen Griffen, die an beiden Enden der Walze so befestigt sind, daß, wenn man sie in den Händen fest hält, die Walze sich darinn herum drehet. Unter den Stein setzt man ein Kohlenfeuer, und erhitzt ihn, so wie die Walze, so sehr, daß man die Hand nicht mehr darauf leiden kann; dann bringt man den im Mörser gestoßenen Teig auf den Stein, und zermalmet

met ihn mit der Walze. Das, was abfließt, wird mit einer Spatel wieder zusammengebracht.

Wenn der Stein zu heiß, und folglich der Teig zu dünne wird, so nimmt man die Kohlenpfanne einige Augenblicke weg, oder bedeckt die Kohlen mit Asche; denn es muß hauptsächlich darauf gesehen werden, daß die Hitze gelinde, gleichstark und ununterbrochen erhalten werde. Wenn man auf diese Art eine Quantität Cacao fein gerieben, so thut man sie einstweilen in eine Pfanne über ein gelindes Feuer, damit sie flüßig bleibe, bis man alle Cacao fein gerieben hat.

Wenn man nun den ganzen Teig vollkommen fein gerieben hat, und man nicht das geringste Körnichte mehr darinn bemerkt, so setzt man den Zucker nach und nach dazu, wobei man die Hitze so weit verstärkt, daß man den Rücken der Hand fast nicht auf dem Steine leiden kann, und reibt den Teig und den Zucker mit der Walze wohl durch. Hierauf werden die Gewürze hinzu gethan, wobei die Hitze wieder in etwas gemäßiget wird, damit der Geruch der Gewürze nicht verfliege.

Der

Der Zimmet wird zum feinsten Pulver gestoßen, vorher aber mit etwas Wasser besprengt, um das Verstauben zu verhindern. Die Vanille wird ebenfalls gestoßen, und mit zweimal so viel Zucker, dem Gewicht nach, abgerieben.

Nun mischt man diese oder andere Gewürze unter einander, thut sie zu dem Teig, und reibt ihn von neuem, bis alles wohl und gleichförmig vertheilt ist, oder, welches besser ist, man hält den Teig in der Pfanne über dem Feuer und rühret die Gewürze mit einem silbernen Löffel oder einer hölzernen Spatel darunter.

Nun gießt man die Schokolade entweder in Formen von weißem Blech zu Tafeln, wobei man die Formen auf den Tisch schlägt, damit die Schokolade sich gleichmäßig ausbreite, oder man bringt sie häufchenweis auf einen Bogen Papier, oder man rollt sie auf einem Bogen Papier zu Stangen.

Sobald sie erkaltet, wird sie hart, und läßt sich leicht aus der Form schütten und vom Papiere absondern. Man kann sie mehrere Jahre aufheben, wenn man sie an

einem trockenen Orte verwahret. An einem feuchten Orte wird die Oberfläche mit einem Schimmel überzogen.

Eine gute unverfälschte Schokolade muß folgende Eigenschaften haben:

1) Das Täfelchen muß eine braunrothe Farbe haben. Je blässer die Farbe ist, desto schlechter ist sie.

2) Die Oberfläche der Tafel muß glatt, ja glänzend seyn. Wenn dieser Glanz beim bloßen Berühren vergehet, so ist dieß ein Zeichen, daß die Schokolade verfälscht ist.

3) Wenn man die Schokolade zerbricht, so muß sie auf dem Bruche gleich, und nicht körnicht seyn, und vorzüglich keine glänzende Punkte geben, denn in diesem Falle ist die Verfälschung mit Zucker verhüllet.

4) Sie muß, wenn man sie kauet, im Munde sanft zergehen, keine Rauhigkeit auf der Zunge spüren lassen, und sich gänzlich auflösen.

5) Sie muß eine Kühlung auf der Zunge verursachen. Diese Eigenschaft ist unter allen die entscheidendeste, und kann durch Verfälschung auf keine Art hervorgebracht werden.

Unter den mehrern Gattungen von Cacao ist die große und die kleine Caçao, die man von Nikaraka, aus dem Spanischen Amerika bringt, und gemeiniglich groß und klein Caraca nennt, die beste und allen andern vorzuziehen. Sie ist mit einem sandigen, etwas dunkelfarbigen Staube überzogen.

Von der Vanille ist zu bemerken, daß man keine andere nehmen muß, als solche Schoten, die lang, ziemlich dick, schwer, voll, von gutem Geschmack, von einem starken angenehmen Geruch, und von dunkelbrauner glänzender Farbe sind.

Wenn man die Vanille und alle übrige hitzende Gewürze wegläßt, so wird die Schokolade Gesundheitsschokolade genennt.

Die Zusammensetzung der Ingredienzien und ihr Verhältniß ist sehr verschieden; man

man kann sich hierbei folgender Vorschriften bedienen.

Zur feinen Schokolade. Cacaoteig vierzehn Pfund, Zucker zwölf Pfund, Zimmet vier Unzen, Vanille drei Unzen, grauen Ambra ein Quentchen.

Zur wohlfeilern Schokolade. Cacaoteig dreizehn Pfund, Zucker ebenfalls dreizehn Pfund zum feinsten Pulver gestoßen, Gewürznelken zwei Unzen.

Zur noch geringern Sorte. Anderthalb Pfund Cacaoteig, zwei Loth Zimmet, anderthalb Pfund Zucker, ein halb Loth Cardemom und Cubeben, und vier Loth gerösteten Reis.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

H. HEINRIC
Buchbinderei
Rottenburg/

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hausbüchlein für alle Stände

Leipzig 1796

Oecon. 809
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295734-0
VD18 10608273